

PHILIPS

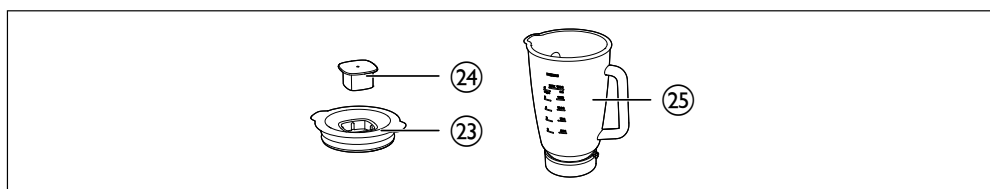
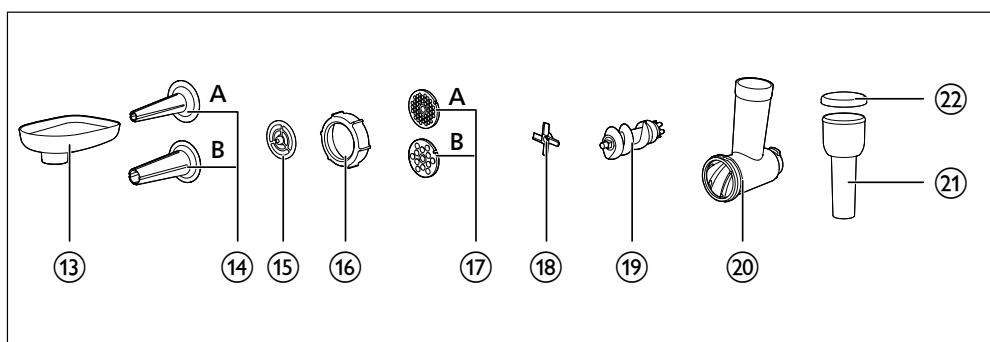
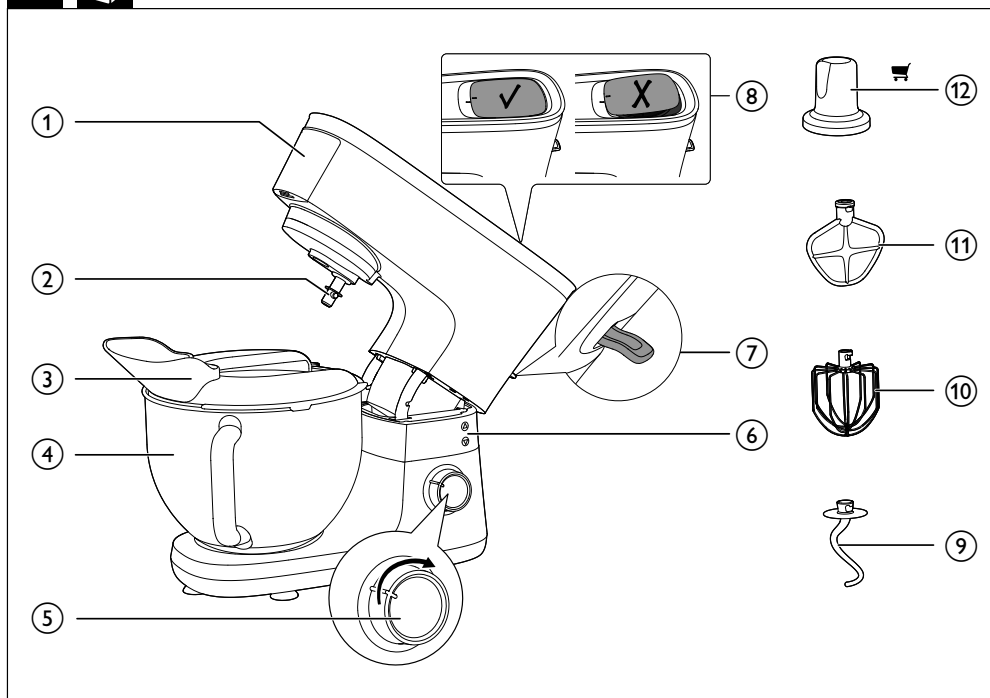
HR7962



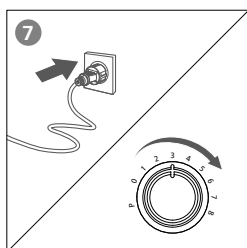
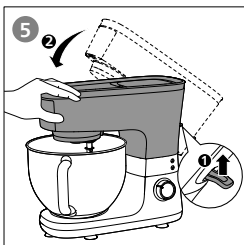
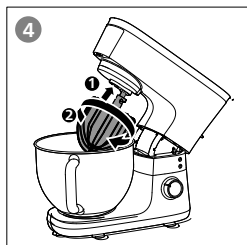
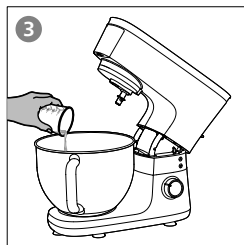
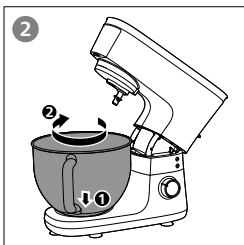
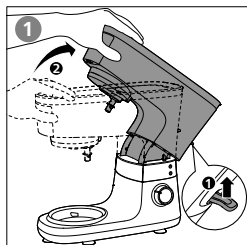
EN	User manual	9
FR	Mode d'emploi	14
ID	Petunjuk Pengguna	20
KO	사용 설명서	25
MS-MY	Manual pengguna	29

TH	คู่มือผู้ใช้	35
VI	Hướng dẫn sử dụng	40
ZH-CN	用户手册	45
ZH-HK	使用手冊	49
57	دليل المستخدم	AR

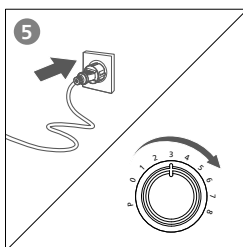
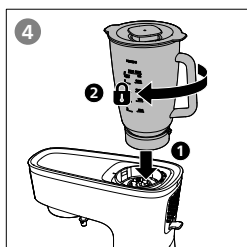
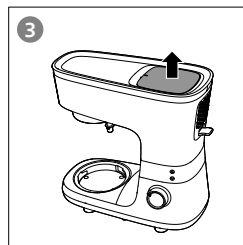
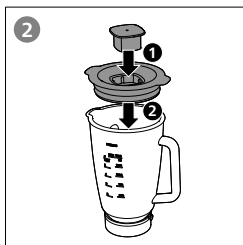
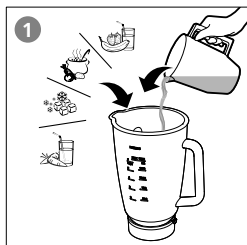
1



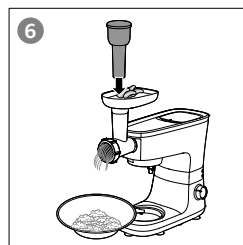
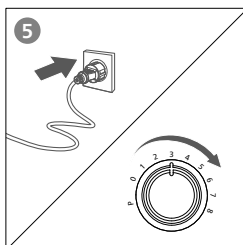
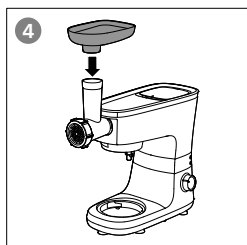
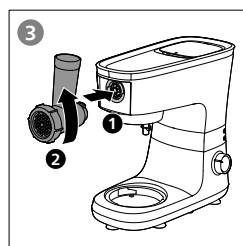
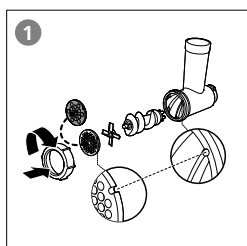
2

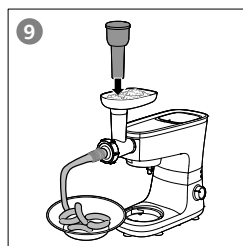
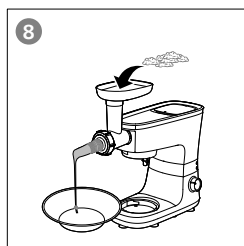
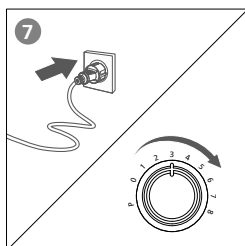
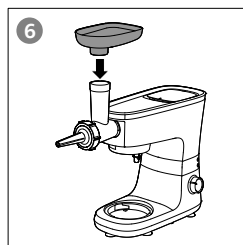
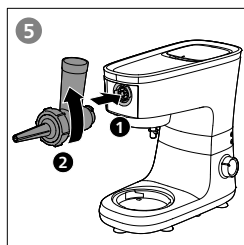
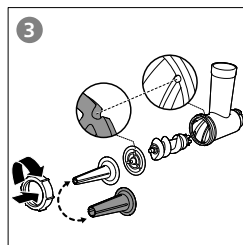
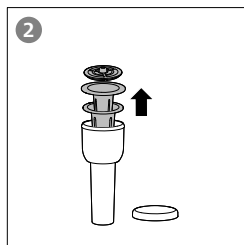
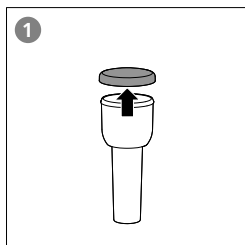


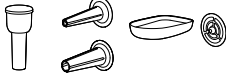
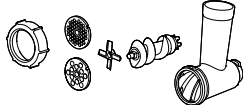
3



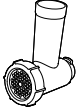
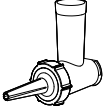
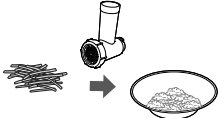
4





			
	X	X	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	X	✓

			 Kg (MAX)		
			3-12	2-5 min	④ → ⑦ / ⑧
			250-500ml	2-5 min	③ → ⑦ / ⑧
			200-750g	2-3 min	① → ⑤ / ⑥
			150-500g	2-3 min	③ → ⑦ / ⑧
			150-500g	1-2 min	① → ② / ③
			300-1000g	2-5 min	③ → ⑤ / ⑥
			300-1000g	8-12 min	① → ② → ③ / ④
			250-1000g	5-8 min	① → ② → ③ / ④
			40g	3 x 7 sec	P

		 kg (MAX)		
		1500 ml	60 - 90 sec	⑥ / ⑧
		1500 ml	60 - 90 sec	⑥ / ⑧
		1500 ml	60 - 90 sec	⑥ / ⑧
		6 x 	1 min	❄️ ^P
	 3 cm x 2 cm x 10 cm	2 kg	5 min (MAX)	⑦ / ⑧
		2 kg	5 min (MAX)	⑦ / ⑧

1 Welcome

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference. For more inspiration, recipes and information about the product, visit

www.philips.com/welcome or download the free NutriU App* for IOS® or Android™.



* The NutriU App may not be available in your country. In this case, please access your local Philips website for inspiration

Warning

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or have visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never let the appliance run unattended.

- Remove the beater, whisk or dough hook from your kitchen machine before washing tools.
- If the bowl tools get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the bowl tools.
- If food sticks to the wall of the mixing bowl or blender jar, switch off the appliance and then use a spatula (not provided) to remove the food from the wall.
- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) into the mixing bowl when using any of the tools while the appliance is running.
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl or blender jar as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Never attach and use more than one tool or accessory on the kitchen machine at the same time.
- This appliance is intended for household use only.
- Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning

Caution

- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Always switch off the appliance by turning the knob to 0 position.
- Always wait until the moving parts stop running after switching off, and then unplug the appliance before lifting the arm of the stand, or opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories from the stand.
- Follow the quantities, processing time and speed when using the kitchen machine tools, as indicated in the user manual. Follow the recipes as shown on the NutriU APP.

- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in the user manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Let hot ingredients cool down (< 60°C) before processing them.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.

Noise level: Lc = 87 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Recycling

This symbol means that electrical products shall not be disposed of with normal household waste.

Follow your country's rules for the separate collection of electrical products.



2 Overview (Fig. 1)

Kitchen machine

- ① Front cover (for meat mincer)
 - Make sure the front cover is securely closed before using bowl tools or blender.
- ② Tool connector
- ③ Splash guard
- ④ Bowl

- ⑤ Speed selector (Rotary knob)
- ⑥ Timer adjustment button
 - Used to increase or decrease processing time as desired.
- ⑦ Arm release button
- ⑧ Back cover (for blender)
 - Make sure the back cover is securely closed before using bowl tools or mincer accessories.
- ⑨ Dough hook
- ⑩ Whisk
- ⑪ Beater
- ⑫ Mill (optional)

Mincer (HR7962/21 only)

- ⑬ Feeding tray
- ⑭ Sausage horns
 - A: Small sausage horn (diameter of 12 mm)
 - B: Large sausage horn (diameter of 22 mm)
- ⑮ Sausage separator
- ⑯ Screw ring
- ⑰ Grinding discs
 - A: Fine grinding disc (diameter of 5 mm)
 - B: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm)
- ⑱ Cutter/Knife
- ⑲ Worm shaft
- ⑳ Metal hopper
- ㉑ Pusher
- ㉒ Lid of pusher

Blender (HR7962/21 only)

- ②③ Blender jar lid
- ②④ Measuring cup
- ②⑤ Blender jar

3 Before first use

Before you use the kitchen machine and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. You can only plug in and switch on the appliance after you correctly assemble the accessories.

Auto stop

Your kitchen machine will be automatically turned off after 15 minutes of continuous operation. This can avoid potential safety problems due to prolonged usage.

Overload protection

Your kitchen machine will also automatically stop working when overloaded. To reset the appliance in case of overload and auto stop protection, follow the steps below:

- 1 Turn the knob to 0 position and then unplug it.
- 2 Remove some of the ingredients to reduce the load.
- 3 Allow the appliance to cool down for a few minutes.
- 4 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

4 Using your kitchen machine

Mixing bowl tools

Note

- Make sure the knob is at 0 position before attaching the whisk, beater or dough hook.
- Up to 1000 g of flour plus other ingredients can be processed in the bowl.
- Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in Fig. 7. Do not exceed the suggested processing speed to avoid damage to the machine.
- Make sure the covers (for the blender and meat mincer) on the arm are well locked before using your kitchen machine.

Make sure that you pick the desired attachment from following and assemble and use according to Fig. 2.

	Name	Purpose
	Dough hook	• For making bread and pizza • Suggested processing speed: 1-4
	Beater	• For making cakes, cookies, pie, pastry, mashed potato, pasta dough, gluten free bread, and cold butter • Suggested processing speed: 1-8
	Whisk	• For making egg white, cream, meringues, mousses, and souffles • Suggested processing speed: 3-8



Tip

- To avoid splashing, always increase speed gradually.
- **Splash guard:** fit the splash guard onto the stand before using the bowl tools. Remove the splash guard before you lift the arm of the stand. You can add ingredients through the spout of the splash guard.
- **Whisking:** before whisking egg whites or cream, make sure that the bowl and the whisk are dry and free from grease.
- **Kneading:** use the dough hook to knead dough for bread and pizzas. You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.

If you want to re-knead the dough with your kitchen machine, press the dough down to the bottom of the bowl to avoid the dough wrapping on the tool. Make sure that you re-knead the dough within the recommended speed.



Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- To add liquid ingredients during blending, pour them into the blender jar through the feeding hole by removing the measuring cup.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.
- To achieve the best result when blending thick puree, fill the blender jar half full and process the ingredients in separate blending batches.

Blender

Make sure you assemble and use the blender according to Fig. 3.

Blender: for blending smoothies, shakes, juices and crushing ice

For ice crushing, turn the knob to speed P repeatedly until the ice is finely crushed.

Meat mincer

Mince meat

Make sure you assemble and use the appliance according to Fig. 4.

After using, clean and dry the appliance completely.

Put a thin layer of cooking oil on the metal parts to prevent oxidation. Thoroughly clean them before the next use.

The meat mincer is intended for mincing raw or cooked meat.

When the meat gets stuck in the hopper, follow the steps below to reset:

- 1 Switch off and unplug the appliance.
- 2 Detach the hopper assembly.
- 3 Clear the blockage.
- 4 Reassemble the hopper.
- 5 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

Note

- Never grind bones, nuts, or other hard ingredients.
- Never grind frozen meat. Before you grind the meat, defrost it. Meat that is directly from fridge is recommended.
- Avoid acidic (low pH) ingredients.
- Do not push too much meat or exert too much pressure when pushing the meat into the hopper. This can avoid overloading the appliance.

Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat to avoid blockage during grinding.
- Choose coarse grinding disc or fine grinding disc according to your preference for the fineness of mince.

Make sausages

Make sure you assemble and use the appliance according to Fig. 5.

Note

- Mince meat first before making sausages.
- Make sure that the projections on the hopper align with the notches of the motor.
- Do not block the air outlet grooves of the sausage horn.
- Do not make the sausages too thick in case the sausage skin is overstretched.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.

5 Cleaning

Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.
- Refer to the table (Fig. 6) for information on cleaning the parts with water, dishwashing machine and/or moist cloth.

- 1 Clean the motor unit with a moist cloth.
- 2 Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.
- 3 Store the appliance and accessories in a dry place after cleaning.

6 Warranty and service

Philips offers a 2-year warranty on this product after purchase. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. More information is available online, please visit our website www.philips.com/support.

1 Bienvenue

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse www.philips.com/welcome.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Pour plus d'inspiration, des recettes et des informations sur le produit, visitez la page www.philips.com/welcome ou téléchargez gratuitement l'application NutriU* pour iOS® ou Android™.



* Il est possible que l'application NutriU ne soit pas disponible dans votre pays. Dans ce cas, visitez votre site Web Philips local pour y trouver des idées.

Avertissement

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée sous l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de protection, le filtre rotatif ou toute autre pièce est endommagée ou présente des fissures visibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Retirez le batteur, le fouet ou le crochet de pétrissage de votre Kitchen machine avant de nettoyer ces outils.
- Si les outils du bol se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients qui sont à l'origine du blocage.
- Si des ingrédients adhèrent à la paroi du grand bol ou du bol de blender, éteignez l'appareil, puis détachez-les à l'aide d'une spatule (non fournie).
- N'introduisez jamais vos doigts ou un objet (une spatule, par exemple) dans le bol lorsque l'appareil fonctionne avec tout outil que ce soit.
- Si du liquide chaud doit être versé dans le grand bol ou le bol de blender, procédez avec précaution car une production soudaine de vapeur peut éjecter ce liquide hors de l'appareil.
- N'installez jamais et n'utilisez jamais plus d'un accessoire à la fois sur votre robot de cuisine.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez les lames, lorsque vous videz le bol et lors du nettoyage.

Attention

- Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, éteignez-le et débranchez-le systématiquement. De même, éteignez et débranchez l'appareil avant tout montage, démontage, nettoyage et changement d'accessoires, ainsi que manipulation des pièces mobiles.
- Afin d'éviter tout accident dû à une réinitialisation inopinée du dispositif antisurchauffe, cet appareil ne doit pas être alimenté par un appareil de connexion externe (par exemple, un minuteur) ou ne doit pas être connecté à un circuit régulièrement coupé par le fournisseur d'électricité.

- Pour éteindre l'appareil, réglez toujours le bouton sur 0.
- Après avoir éteint l'appareil, attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement, puis débranchez l'appareil avant d'en déverrouiller le bras ou le socle, ou d'ouvrir, de démonter ou de retirer des accessoires installés sur le socle.
- Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse lorsque vous utilisez les outils du robot de cuisine, conformément au mode d'emploi. Suivez les recettes telles qu'elles sont indiquées dans l'application NutriU.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions et au tableau fournis dans le mode d'emploi.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Laissez refroidir les aliments chauds (< 60 °C) avant de faire fonctionner l'appareil.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.

Niveau sonore : $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Recyclage

Ce symbole signifie que les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques.



2 Vue d'ensemble (Fig. 1)

Robot de cuisine

- ① Cache avant (pour hachoir à viande)
 - Assurez-vous que le cache avant est bien fermé avant d'utiliser les outils pour le bol ou le blender.
- ② Connecteur à outils
- ③ Protection anti-éclaboussures
- ④ Bol
- ⑤ Sélecteur de vitesse (bouton rotatif)
- ⑤ Bouton de réglage du temps
 - Permet d'augmenter ou de diminuer le temps de fonctionnement souhaité.
- ⑦ Bouton de déverrouillage du bras
- ⑧ Couvercle arrière (pour blender)
 - Assurez-vous que le couvercle arrière est bien fermé avant d'utiliser les outils pour le bol ou les accessoires du hachoir.
- ⑨ Crochet de pétrissage
- ⑩ Fouet
- ⑪ Batteur
- ⑫ Moulin (en option)

Hachoir (HR7962/21 uniquement)

- ⑬ Plateau d'alimentation
- ⑭ Entonnoirs à saucisse
 - A : petit entonnoir à saucisse (12 mm de diamètre)
 - B : grand entonnoir à saucisse (22 mm de diamètre)
- ⑮ Séparateur de saucisse
- ⑯ Bague
- ⑰ Disques de hachage
 - A : disque de hachage fin (5 mm de diamètre)
 - B : disque de hachage grossier (8 mm de diamètre)
- ⑱ Lame/couteau
- ⑲ Vis sans fin
- ⑳ Entonnoir d'alimentation en métal
- ㉑ Poussoir
- ㉒ Couvercle du poussoir

Blender (HR7962/21 uniquement)

- ㉓ Couvercle du blender
- ㉔ Mesure graduée
- ㉕ Bol de blender

3 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le robot de cuisine et ses accessoires pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments. Vous ne pouvez brancher et allumer l'appareil qu'après avoir assemblé correctement les accessoires.

Arrêt auto.

Votre robot de cuisine s'éteint automatiquement après 15 minutes de fonctionnement continu. Cela peut éviter d'éventuels problèmes de sécurité liés à une utilisation prolongée.

Protection anti-surcharge

En cas de surcharge, votre robot de cuisine s'éteint automatiquement. Pour réinitialiser l'appareil en cas de surcharge et protection d'arrêt automatique, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Réglez le bouton sur la position **0**, puis débranchez l'appareil.
- 2 Retirez certains ingrédients afin de réduire la charge.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes.
- 4 Branchez de nouveau l'appareil et resélectionnez la vitesse souhaitée.

4 Utilisation de votre Kitchen machine

Outils du bol mélangeur



Remarque

- Assurez-vous que le sélecteur est réglé sur la position 0 avant de fixer le fouet, le batteur ou le crochet de pétrissage.
- Le bol peut prendre en charge jusqu'à 1 000 g de farine avec d'autres ingrédients.
- Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse recommandés à la fig. 7. Ne dépassez pas la vitesse de fonctionnement conseillée afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Assurez-vous que les couvercles (du blender et du hachoir à viande) sur le bras sont bien fixés avant d'utiliser votre Kitchen machine.

Veillez à choisir l'accessoire souhaité dans la liste suivante et à l'assembler sur l'appareil conformément à la Fig. 2.

	Nom	Objet
	Crochet de pétrissage	• Pour préparer du pain et des pizzas • Vitesse de fonctionnement conseillée : 1-4
	Batteur	• Pour préparer gâteaux, biscuits, tartes, pâtisseries, purées de pomme de terre, pâtes fraîches, pain sans gluten et beurre froid • Vitesse de fonctionnement conseillée : 1-8
	Fouet	• Pour monter des blancs en neige ou préparer de la crème, des meringues, des mousses et soufflés • Vitesse de fonctionnement conseillée : 3-8



Conseil

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez toujours la vitesse progressivement.
- **Protection anti-éclaboussures** : installez-la sur le support avant d'utiliser les outils pour le bol. Retirez la protection anti-éclaboussures avant de soulever le bras du socle. Vous pouvez ajouter des ingrédients par la partie saillante de la protection anti-éclaboussures.
- **Fouetter** : avant de monter les blancs en neige ou de fouetter la crème, veillez à ce que le bol et le fouet soient secs et non gras.
- **Pétrir** : utilisez le crochet de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza. Vous devez adapter la quantité de liquide pour former la pâte en fonction des conditions d'humidité et de température. Pour re-pétrir la pâte avec le robot de cuisine, enfoncez-la au fond du bol pour éviter qu'elle ne s'enroule sur l'accessoire. Vérifiez que vous utilisez la vitesse recommandée pour re-pétrir la pâte.



Remarque

- N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.
- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, versez-les dans le bol mélangeur par l'orifice de remplissage après avoir retiré la mesure graduée.
- Prédécoupez les ingrédients en petits morceaux avant de les traiter.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure : si vous préparez un liquide susceptible de mousser (par exemple du lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender.
- Placez les ingrédients dans le blender sans dépasser le niveau maximal indiqué.
- Pour un résultat optimal lorsque vous mixez une purée épaisse, remplissez le bol mélangeur à moitié et mixez les ingrédients en portions séparées.

Blender

Veillez à monter et utiliser le blender conformément à la Fig. 3.

Blender : pour préparer des smoothies, des milk-shakes, des jus et de la glace pilée
Pour piler de la glace, réglez à plusieurs reprises le bouton sur la vitesse P jusqu'à ce que la glace soit finement pilée.

Hachoir à viande

Hacher de la viande

Veillez à monter et utiliser l'appareil conformément à la Fig. 4.

Après utilisation, nettoyez et séchez complètement l'appareil.

Recouvrez les pièces métalliques d'une fine couche d'huile de cuisson pour éviter l'oxydation. Nettoyez-les soigneusement avant la prochaine utilisation.

Le hachoir à viande permet de hacher de la viande crue ou cuite.

Si de la viande est coincée dans le hachoir, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Arrêtez, puis débranchez l'appareil.
- 2 Démontez le hachoir.
- 3 Éliminez le blocage.
- 4 Remontez le hachoir.
- 5 Branchez de nouveau l'appareil et resélectionnez la vitesse souhaitée.

Remarque

- Ne broyez jamais des os, des fruits à coque ou d'autres éléments durs.
- Ne hachez jamais de viande congelée. Décongelez la viande avant de la hacher. Il est recommandé d'utiliser de la viande provenant directement du réfrigérateur.
- Évitez les ingrédients acides (pH faible).
- N'introduisez jamais trop de viande et n'exercez pas de pression excessive lorsque introduisez la viande dans le hachoir. Cela risque de surcharger l'appareil.

Conseil

- Enlevez les os, le cartilage et les tendons de la viande pour éviter tout blocage pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Choisissez le disque de hachage grossier ou le disque de hachage fin selon le niveau de finesse recherché pour la viande hachée.

Préparer des saucisses

Veillez à monter et utiliser l'appareil conformément à la Fig. 5.

Remarque

- Hachez la viande avant d'en faire des saucisses.
- Assurez-vous que les saillies de l'entonnoir d'alimentation sont alignées sur les encoches du moteur.
- Ne bloquez pas les rainures de sortie d'air de l'entonnoir à saucisse.
- Ne préparez pas des saucisses trop épaisses pour éviter de saturer le boyau.
- Gardez le boyau humide pour éviter qu'il ne se colle à l'entonnoir à saucisse.

5 Nettoyage

Avertissement

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.
- Reportez-vous au tableau (fig. 6) pour obtenir des informations sur le nettoyage des pièces à l'eau, au lave-vaisselle et/ou avec un chiffon humide.

- 1 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- 2 Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 °C) additionnée de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.
- 3 Rangez l'appareil et ses accessoires dans un endroit sec après nettoyage.

6 Garantie et réparation

Philips offre une garantie de 2 ans sur ce produit à compter de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une utilisation incorrecte ou à un manque d'entretien. Vous trouverez de plus amples informations en ligne. Visitez notre site Web www.philips.com/support.

1 Selamat datang

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di **www.philips.com/welcome**.

Bacalah petunjuk pengguna ini secara saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpan untuk referensi di kemudian hari.

Untuk inspirasi, resep, dan informasi lebih lanjut tentang produk, kunjungi

www.philips.com/welcome atau unduh

Aplikasi NutriU* gratis untuk iOS® atau Android™.



* Aplikasi NutriU mungkin tidak tersedia di negara Anda. Dalam hal ini, kunjungi situs web Philips setempat untuk mendapatkan inspirasi

Peringatan

- Jangan merendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah keran.
- Sebelum menghubungkan alat ke stopkontak, pastikan tegangan yang ditunjukkan di bagian bawah alat sesuai dengan tegangan daya setempat.
- Jangan gunakan alat ini jika kabel listrik, steker, penutup pelindung, saringan berputar, atau bagian lainnya mengalami kerusakan atau keretakan.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat servis resmi Philips, atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini dapat digunakan oleh orang dengan keterbatasan fisik, indera, atau kecakapan mental yang kurang atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan atau petunjuk mengenai cara penggunaan alat yang aman dan mengerti bahayanya.
- Anak-anak dilarang memainkan alat ini.
- Alat ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak. Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak.

- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggu.
- Lepaskan pengaduk, kocokan, atau kaitan adonan dari alat dapur sebelum dicuci.
- Jika alat mangkuk macet, cabut alat dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan yang menghambat alat mangkuk.
- Jika makanan menempel di dinding mangkuk pencampur atau tabung blender, matikan alat lalu gunakan spatula (tidak disediakan) untuk melepaskan makanan dari dinding.
- Jangan menggunakan jari atau memasukkan benda lain (misalnya spatula) ke dalam mangkuk pencampur saat menggunakan alat apa saja ketika alat sedang bekerja.
- Hati-hati saat menuangkan cairan panas ke dalam mangkuk pencampur atau tabung blender karena bisa terciprat keluar dari alat akibat penguapan yang tiba-tiba.
- Jangan pernah memasang dan menggunakan lebih dari satu alat atau aksesoris pada alat dapur secara bersamaan.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.
- Berhati-hatilah saat menangani bilah pisau pemotong yang tajam, saat mengosongkan mangkuk, dan saat membersihkan

Perhatian

- Selalu matikan dan cabut alat dari stopkontak jika Anda akan meninggalkannya tanpa pengawasan, dan sebelum memasang, melepaskan, membersihkan, dan mengganti aksesorisnya, atau berusaha menyentuh komponen yang bergerak saat sedang digunakan.
- Untuk mencegah bahaya akibat kecerobohan dalam melakukan reset pengaman termal, pasokan listrik alat ini tidak boleh melalui perangkat penghubung eksternal, seperti timer, atau terhubung ke sirkuit yang secara teratur dihidupkan dan dimatikan melalui suatu alat.
- Selalu matikan alat dengan memutar kenop ke posisi 0.

- Selalu tunggu hingga bagian yang bergerak benar-benar berhenti setelah dimatikan, lalu cabut alat dari stopkontak sebelum mengangkat lengan dudukan, atau membuka, mencopot atau melepas bagian apa pun dari aksesoris dari dudukan.
- Ikuti takaran, waktu pengolahan, dan kecepatan saat menggunakan alat dapur, seperti yang tertera di buku petunjuk pengguna. Ikuti resep seperti yang ditampilkan pada aplikasi NutriU.
- Bersihkan secara cermat bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum menggunakan alat ini untuk pertama kali. Lihat petunjuk dan tabel untuk pembersihan di buku petunjuk pengguna.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen apa pun dari produsen lain yang tidak direkomendasikan secara khusus oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesoris atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Biarkan bahan yang panas mendingin ($< 60^{\circ}\text{C}$) sebelum mengolannya.
- Selalu biarkan alat mendingin hingga suhu kamar setelah setiap takaran yang Anda olah.

Tingkat kebisingan: $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar dan peraturan yang berlaku terkait paparan terhadap medan elektromagnet.

Mendaur ulang

Simbol ini berarti produk elektronik dilarang dibuang bersama limbah rumah tangga biasa.

Patuhi peraturan mengenai pengumpulan terpisah untuk produk elektronik di negara Anda.



2 Tinjauan (Gbr. 1)

Alat dapur

- ① Tutup depan (untuk pencincang daging)
 - Pastikan penutup depan telah tertutup rapat sebelum menggunakan alat mangkuk atau blender.
- ② Konektor alat
- ③ Pelindung percikan
- ④ Mangkuk
- ⑤ Pemilih kecepatan (Kenop putar)
- ⑥ Tombol pengatur timer
 - Digunakan untuk menambah atau mengurangi waktu pemrosesan sesuai keinginan.
- ⑦ Tombol pelepas lengan
- ⑧ Tutup belakang (untuk blender)
 - Pastikan penutup belakang tertutup rapat sebelum menggunakan alat mangkuk atau aksesoris pencincang.
- ⑨ Kaitan adonan
- ⑩ Kocokan
- ⑪ Pengaduk
- ⑫ Penggiling (opsional)

Pencincang (HR7962/21 saja)

- ⑬ Baki pengisi
- ⑭ Corong sosis
 - A: Corong sosis kecil (diameter 12 mm)
 - B: Corong sosis besar (diameter 22 mm)
- ⑮ Pemisah sosis
- ⑯ Ring pengencang

- ⑪ Cakram penggiling
 - A: Cakram gilingan halus (diameter 5 mm)
 - B: Cakram gilingan kasar (diameter 8 mm)
- ⑫ Pemotong/Pisau
- ⑬ Worm shaft
- ⑭ Hopper logamr
- ⑮ Pendorong
- ⑯ Tutup pendorong

Blender (HR7962/21 saja)

- ⑰ Tutup tabung blender
- ⑱ Gelas ukur
- ⑲ Tabung blender

3 Sebelum menggunakan pertama kali

Sebelum menggunakan alat dapur dan aksesoris untuk pertama kalinya, bersihkan sampai tuntas semua bagian yang menyentuh makanan. Anda hanya dapat memasang steker dan menghidupkan alat setelah memasang aksesoris dengan benar.

Berhenti otomatis

Alat dapur Anda akan mati secara otomatis setelah 15 menit beroperasi terus-menerus. Ini dapat menghindari potensi masalah keselamatan akibat penggunaan dalam waktu lama.

Perlindungan kelebihan beban

Alat dapur Anda juga akan berhenti beroperasi saat kelebihan beban.

Untuk menyetel ulang alat jika kelebihan beban dan perlindungan berhenti otomatis, ikuti langkah-langkah berikut:

- 1 Putar kenop ke posisi 0 lalu cabut alat dari stopkontak.
- 2 Keluarkan beberapa bahan untuk mengurangi beban.
- 3 Biarkan alat mendingin selama beberapa menit.
- 4 Colokkan steker ke stopkontak dan pilih kembali kecepatan yang diinginkan.

4 Menggunakan alat dapur Anda

Alat mangkuk pencampur

Catatan

- Pastikan kenop berada di posisi 0 sebelum memasang kocokan, pengaduk, atau kait adonan.
- Hingga 1000 g tepung beserta bahan-bahan lain dapat diolah di mangkuk.
- Ikuti takaran, waktu pengolahan, dan kecepatan yang disarankan seperti yang ditunjukkan pada Gbr. 7. Jangan melebihi kecepatan pengolahan yang disarankan untuk menghindari kerusakan pada alat dapur.
- Pastikan penutup (untuk blender dan pencincang daging) pada lengan terkunci dengan baik sebelum mulai menggunakan alat dapur.

Pastikan Anda memilih perlengkapan yang diinginkan dari yang berikut dan pasang sesuai dengan Gbr. 2.

	Nama	Kegunaan
	Kaitan adonan	• Untuk membuat roti dan piza • Kecepatan pengolahan yang disarankan: 1-4
	Pengaduk	• Untuk membuat cake, kue, pie, kue kering, kentang tumbuk, adonan pasta, roti bebas gluten, dan mentega dingin • Kecepatan pengolahan yang disarankan: 1-8
	Kocokan	• Untuk mengolah putih telur, krim, meringue, mousse, dan souffle • Kecepatan pengolahan yang disarankan: 3-8

Kiat

- Untuk mencegah percikan, naikan kecepatan setahap demi setahap.
- **Pelindung percikan:** pasang pelindung percikan ke dudukan sebelum menggunakan alat mangkuk. Lepaskan pelindung percikan sebelum Anda mengangkat lengan dudukan. Anda dapat menambah bahan-bahan melalui cerat pelindung percikan.
- **Pengocokan:** sebelum mengocok putih telur atau krim, pastikan mangkuk dan kocokan kering dan bersih dari minyak.
- **Pengadukan:** gunakan kaitan adonan untuk mengaduk tepung ragi untuk roti dan piza. Anda perlu menyesuaikan takaran cairan untuk menguleni adonan sesuai dengan kondisi kelembaban dan suhu. Jika Anda ingin mengaduk adonan kembali dengan alat dapur, tekan adonan hingga ke dasar mangkuk untuk menghindari adonan naik mengembang memenuhi alat. Pastikan Anda mengaduk adonan kembali sesuai dengan kecepatan yang disarankan.

Blender

Pastikan Anda memasang dan menggunakan blender sesuai dengan Gbr. 3.

Blender: untuk memblender smoothie, shake, jus, dan menghancurkan es
Untuk menghancurkan es, putar kenop kecepatan ke P secara berulang hingga es benar-benar hancur.

Catatan

- Jangan buka tutup untuk memasukkan jari Anda atau benda lainnya ke dalam tabung ketika alat sedang dijalankan.
- Untuk menambahkan bahan cair sewaktu memblender, tuangkan ke dalam tabung blender melalui lubang masukan dengan melepas cangkir takaran.
- Potong terlebih dahulu bahan-bahan menjadi potongan kecil sebelum diolah.
- Jika Anda ingin mengolah dalam jumlah banyak, olahlah bahan sedikit-sedikit, jangan diolah sekaligus.
- Agar tidak tumpah: Saat mengolah cairan yang cenderung berbusa (misalnya, susu), jangan tuangkan lebih dari 1 liter cairan ke dalam tabung blender.
- Masukkan bahan ke dalam tabung blender di bawah indikator ketinggian maksimum.
- Untuk memperoleh hasil terbaik pada saat memblender bahan kental, isi tabung blender setengah penuh dan olah bahan-bahan tersebut dalam blender secara bergantian.

Pencincang daging

Mencincang daging

Pastikan Anda memasang dan menggunakan alat sesuai Gbr. 4.

Setelah digunakan, bersihkan dan keringkan alat sepenuhnya.

Oleskan sedikit minyak goreng pada bagian logam untuk mencegah oksidasi. Bersihkan dengan saksama sebelum pemakaian berikutnya.

Pencincang daging ditujukan untuk mencincang daging mentah atau matang. Jika daging menempel pada hoper, ikuti langkah-langkah berikut untuk menyetel ulang:

- 1 Matikan dan cabut alat dari stopkontak.
- 2 Lepaskan hoper.
- 3 Bersihkan daging yang menyumbat.
- 4 Pasang hoper kembali.
- 5 Colokkan steker ke stopkontak dan pilih kembali kecepatan yang diinginkan.

Catatan

- Jangan pernah menggiling tulang, kacang, atau bahan-bahan keras lainnya.
- Jangan pernah menggiling daging beku. Sebelum menggiling daging, cairkan terlebih dahulu. Daging yang langsung dari lemari es lebih direkomendasikan.
- Hindari bahan yang bersifat asam (pH rendah).
- Jangan tekan daging terlalu banyak atau terlalu kuat saat memasukkan daging ke dalam hoper. Hal ini dapat menghindari kelebihan beban pada alat.

Kiat

- Singkirkan tulang, tulang rawan, urat dari daging untuk menghindari penyumbatan saat penggilingan.
- Pilih cakram penggiling kasar atau cakram penggiling halus sesuai dengan preferensi Anda untuk kehalusan daging cincang.

Membuat sosis

Pastikan Anda memasang dan menggunakan alat sesuai Gbr. 5.

Catatan

- Cincang daging terlebih dahulu sebelum membuat sosis.
- Pastikan tonjolan pada hopper telah sejajar dengan takik pada motor.
- Jangan menyumbat alur saluran keluar udara corong sosis.
- Jangan membuat sosis terlalu tebal jika kulit sosisnya tipis.
- Pastikan kulit sosis tetap basah agar tidak lengket di corong sosis.

5 Membersihkan

Peringatan

- Sebelum membersihkan alat, cabut dari stopkontak.
- Lihat tabel (Gbr. 6) untuk informasi mengenai cara membersihkan komponen dengan air, mesin pencuci piring, dan/atau kain lembap.

- 1 Bersihkan unit motor dengan kain lembap.
- 2 Bersihkan komponen lainnya dengan air panas (< 60°C) dan sabun pencuci piring atau di mesin pencuci piring.
- 3 Simpan alat dan aksesoris di tempat yang kering setelah dibersihkan.

6 Garansi dan servis

Philips menawarkan garansi 2 tahun untuk produk ini setelah pembelian. Garansi ini tidak berlaku jika cacat disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau pemeliharaan yang buruk. Temukan lebih banyak informasi secara online. Silakan kunjungi situs web kami di www.philips.com/support.

1 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다. 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록

www.philips.com/welcome에서 제품을 등록하여 주십시오.

제품을 사용하기 전에 본 사용자 매뉴얼을 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하십시오.

제품에 대한 더 많은 아이디어, 레시피 및 정보는 www.philips.com/welcome에 방문하시거나 iOS® 또는 Android™용 무료 NutriU 앱*을 다운로드하십시오.



*NutriU 앱은 사용자의 국가에서 사용하지 못할 수 있습니다. 이 경우 현지 필립스 웹사이트에 접속하여 정보를 확인하십시오.

경고

- 본체는 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.
- 전원에 제품을 연결하기 전에 제품의 하단에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드, 플러그, 보호 덮개, 거름망 또는 기타 부품이 손상되었거나 금이 간 경우 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 공인 서비스 센터 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적, 감각적 또는 정신적인 능력이 부족하거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 사람이 이 제품을 사용하려면 제품 사용과 관련하여 안전하게 사용할 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받아야 합니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 하십시오.
- 어린이가 사용하지 못하도록 주의하십시오. 제품과 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 사람이 없는 상태에서 블렌더를 작동시켜 놓지 마십시오.
- 도구를 세척하기 전에 스탠드 믹서에서 혼합기, 거품기 또는 반죽용 훅을 제거하십시오.
- 용기 도구에 음식물이 끼여 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 음식물을 제거하십시오.

- 음식이 믹싱 용기 또는 블렌더 용기 벽면에 붙으면 제품의 전원을 끄고 주걱(별도 구매)을 사용하여 벽면에 붙은 음식을 떼어내십시오.
- 제품이 작동 중인 동안 도구를 사용할 때 믹싱 용기에 손가락을 넣거나 다른 물체(예: 주걱)를 사용하지 마십시오.
- 뜨거운 액체를 용기 또는 블렌더 용기에 넣을 경우 갑작스러운 열기로 인해 제품 밖으로 튈 수 있으니 조심하십시오.
- 스탠드 믹서에 두 개 이상의 도구 또는 액세서리를 동시에 장착하거나 사용하지 마십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 날카로운 칼날을 다룰 때, 용기를 비울 때, 세척할 때 조심하십시오.

주의

- 제품을 사용하지 않을 때, 제품을 조립, 분해, 액세서리 교체 및 세척하거나 작동 중인 부품을 만지기 전에는 반드시 전원을 끄고 플러그를 뽑으십시오.
- 열 차단 장치가 의도치 않게 재설정되어 위험한 상황이 발생하는 것을 막기 위해, 타이머와 같은 외부 전원 장치를 통해 제품에 전력을 공급하거나 설비 시설에 의해 정기적으로 전원이 꺼졌다 켜지는 회로에 제품을 연결하지 마십시오.
- 조절기를 항상 0 위치로 돌려 제품 전원을 끄십시오.
- 전원을 끈 후에는 항상 움직이는 부품의 작동이 멈출 때까지 기다리십시오. 그리고 받침대 손잡이를 들거나, 받침대에서 액세서리의 특정 부품을 열거나, 분해하거나, 제거하기 전에 반드시 제품 코드를 뽑으십시오.
- 스탠드 믹서를 사용할 경우에는 사용 설명서에 명시된 용량과 작동 시간, 속도를 따르십시오. NutriU 앱에 표시된 레시피를 따르십시오.
- 음식과 닿는 부품은 제품을 처음 사용하기 전에 깨끗이 세척하십시오. 사용 설명서에서 세척에 대한 지침과 표를 참조하십시오.
- 필립스에서 권장하지 않는 제조업체의 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 뜨거운 재료는 제품에 넣기 전에 충분히 식히십시오(60°C 미만).
- 매 사용 후에는 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

소음 수준: Lc = 87dB [A]

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준 및 규정을 준수합니다.

재활용

이 기호는 이 전자 제품을 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리면 안 된다는 것을 의미합니다.
해당 국가의 전자 제품 분리 수거 규칙에 따라 버리십시오.



2 개요(그림 1)

스탠드 믹서

- ① 앞면 커버(고기 다지기용)
 - 용기 도구 또는 블렌더를 사용하기 전에 앞면 커버가 단단히 닫혀 있는지 확인하십시오.
- ② 도구 연결부
- ③ 튼 방지 보호대
- ④ 용기
- ⑤ 속도 조절기(회전 조절기)
- ⑥ 타이머 조절 버튼
 - 작동 시간을 원하는 대로 늘리거나 줄이는 데 사용됩니다.
- ⑦ 손잡이 분리 버튼
- ⑧ 후면 커버(블렌더용)
 - 용기 도구 또는 다지기 액세서리를 사용하기 전에 뒷면 커버가 단단히 닫혀 있는지 확인하십시오.
- ⑨ 반죽용 훅
- ⑩ 거품기
- ⑪ 혼합기
- ⑫ 분쇄기(옵션)

다지기(HR7962/21용)

- ⑬ 재료 받침대
- ⑭ 소시지 모양틀
 - A: 소시지 모양틀 소형(직경 12mm)
 - B: 소시지 모양틀 대형(직경 22mm)
- ⑮ 소시지 분리기
- ⑯ 나사 링
- ⑰ 분쇄 디스크
 - A: 미세 분쇄 디스크(직경 5mm)
 - B: 굵은 분쇄 디스크(직경 8mm)
- ⑱ 커터/칼날
- ⑲ 원 축
- ⑳ 금속 호퍼
- ㉑ 누름봉
- ㉒ 누름봉 뚜껑

블렌더(HR7962/21용)

- ㉓ 블렌더 용기 뚜껑
- ㉔ 계량컵
- ㉕ 블렌더 용기

3 최초 사용 전

스탠드 믹서 및 액세서리를 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오.
제품 전원은 액세서리를 올바르게 조립한 후에만 전원 코드를 연결해서 켤 수 있습니다.

자동 정지

스탠드 믹서는 연속으로 15분 간 작동하면 전원이 자동으로 꺼집니다. 이 기능을 통해 장시간 사용으로 인한 잠재적인 안전 문제를 예방할 수 있습니다.

과부하 방지 기능

스탠드 믹서는 또한 과부하 발생 시 자동으로 작동이 중지됩니다.

과부하가 발생하여 자동 정지 보호 기능이 작동한 경우 제품을 리셋하려면 다음 단계를 따르십시오.

- 1 조절기를 0 위치로 돌리고 플러그를 뽑습니다.
- 2 재료의 일부를 제거하여 부하를 낮춥니다.
- 3 제품을 몇 분 동안 식힙니다.
- 4 전원 공급 장치에 전원 플러그를 연결하고 원하는 속도를 다시 선택합니다.

4 스탠드 믹서 사용

믹싱 용기 도구

참고

- 거품기, 혼합기 또는 반죽용 훅을 부착하기 전에 조절기가 0 위치에 있는지 확인하십시오.
- 이 용기에 최대 1,000g의 밀가루와 다른 재료를 넣어 가공할 수 있습니다.
- 다음 그림에 표시된 것처럼 권장하는 재료의 양, 작동 시간 및 속도를 따르십시오. 그림 7. 머신이 고장나지 않도록 권장 작동 속도를 준수하십시오.
- 스탠드 믹서를 사용하기 전에 손잡이의 커버(블렌더 및 고기 다지기용)가 완전히 잠겨있는지 확인하십시오.

원하는 액세서리를 선택하여 다음 그림을 따라 조립하고 사용하십시오. 그림 2.

	이름	용도
	반죽용 훅	• 빵과 피자를 만드는 데 사용 • 권장 작동 속도: 1~4
	혼합기	• 케이크, 쿠키, 파이, 패스트리, 으깬 감자, 파스타 반죽, 글루텐 무첨가 빵, 차가운 버터를 만드는 데 사용 • 권장 작동 속도: 1~8
	거품기	• 계란 흰자, 크림, 머랭, 무스, 수플레를 만드는 데 사용 • 권장 작동 속도: 3~8

* 팁

- 재료가 튀는 것을 방지하기 위해 속도는 항상 천천히 올리십시오.
- **튀 방지 보호대:** 용기 도구를 사용하기 전에 튀 방지 보호대를 받침대에 끼우십시오. 받침대 손잡이를 들어 올리기 전에 튀 방지 보호대를 분리하십시오. 튀 방지 보호대의 주입구를 통해 재료를 추가할 수 있습니다.
- **거품 내기:** 달걀 흰자 또는 크림 거품을 만들기 전에 용기와 거품기가 건조하고 기름기가 없는지 확인하십시오.
- **반죽하기:** 빵과 피자의 반죽을 만드는 경우 반죽용 훅을 사용합니다. 반죽을 만들려면 습도와 온도 상태에 따라 물의 양을 조절해야 합니다.
- 스탠드 믹서를 사용하여 반죽을 만들려는 경우 반죽을 용기 바닥에 완전히 밀착하여 도구에 감기지 않도록 합니다. 반죽을 만들 때는 권장 속도 이내로 하십시오.

블렌더

다음 그림을 따라 블렌더를 조립하고 사용하십시오. 그림 3.

블렌더: 스무디, 셰이크, 주스를 혼합하거나 얼음 분쇄에 사용합니다.

얼음 분쇄 시 얼음이 미세하게 분쇄될 때까지 반복해서 조절기 속도를 P로 돌립니다.

참고

- 블렌더가 작동하고 있을 때는 절대로 뚜껑을 열어 손가락 및 다른 물건을 용기 안에 넣지 마십시오.
- 블렌딩 도중 액체 재료를 추가하려면 계량컵을 분리하고 재료 투입구를 통해 블렌더 용기에 재료를 부으십시오.
- 재료는 조리하기 전에 작은 조각으로 미리 자르십시오.
- 다량의 재료를 조리하려는 경우 많은 양을 한 번에 작동하지 말고, 재료를 나누어 여러 차례 작동하십시오.
- 흘림을 방지하려면 거품이 일어나는 액체(예: 우유)를 조리할 때 액체가 흘러 나오지 않도록 블렌더 용기에 1리터 이상 넣지 마십시오.
- 블렌더 용기의 최대 수량 표시선 아래로 재료를 넣습니다.
- 걸쭉한 퓨레를 블렌딩하는 경우 최적의 효과를 얻으려면 블렌더 용기를 절반 가량 채우고 재료를 여러 차례에 나누어 블렌딩하십시오.

고기 다지기

고기를 다집니다

M 다음 그림에 따라 제품을 조립하고
사용하십시오. 그림 4.

제품 사용 후에는 세척하고 완전히 말리십시오.
산화 방지를 위해 금속 부품에 식용유를 얇게
바릅니다. 다음 번 제품 사용을 위해 깨끗이
세척하십시오.

고기 다지기는 생고기 또는 익힌 고기를 다지기 위한
것입니다.

고기가 호퍼에 붙어 움직이지 않으면 다음 단계에
따라 리셋합니다.

- 1 전원을 끄고 제품의 전원 플러그를 뽑으십시오.
- 2 호퍼 조립을 분리합니다.
- 3 막힌 곳을 청소합니다.
- 4 호퍼를 다시 조립합니다.
- 5 전원 공급 장치에 전원 플러그를 연결하고
원하는 속도를 다시 선택합니다.

참고

- 뼈, 견과류, 또는 기타 단단한 재료는 갈지
마십시오.
- 냉동 고기는 절대 갈지 마십시오. 고기를 갈기
전에 해동하십시오. 냉장고에서 바로 꺼낸
고기가 좋습니다.
- 산성(낮은 pH) 재료를 피하십시오.
- 고기를 호퍼에 밀어 넣을 때 너무 많은 양의
고기를 밀어 넣거나 지나친 힘을 가하지
마십시오. 이렇게 하여 장비의 과부하를 방지할
수 있습니다.

팁

- 고기를 가는 동안 막힘을 방지하기 위해 고기의
뼈, 연골 및 근육을 제거하십시오.
- 원하는 분쇄 정도에 따라 굵은 분쇄 디스크
또는 미세 분쇄 디스크를 선택하십시오.

소시지를 만듭니다

다음 그림을 따라 제품을 조립하고 사용하십시오.
그림 5.

참고

- 소시지를 만들기 전에 먼저 고기를 다집니다.
- 호퍼의 돌출된 부분이 모터의 홈에 맞춰져
있는지 확인합니다.
- 소시지 모양틀의 공기 순환 배출 홈을 막지
마십시오.
- 소시지 껍질이 너무 늘어날 경우 소시지를 너무
두껍게 만들지 마십시오.
- 소시지 모양틀에 붙지 않도록 소시지 껍질을
젖은 상태로 유지하십시오.

5 세척

경고

- 제품을 세척하기 전에 전원 코드를 뽑으십시오.
- 표(그림 6)에서 물, 식기 세척기 및/또는 젖은
천으로 부품을 세척하는 정보를 참조하십시오.

- 1 젖은 천으로 본체를 닦습니다.
- 2 소량의 세제를 풀은 60°C 미만의 뜨거운 물
또는 식기 세척기로 다른 부품을 세척하십시오.
- 3 세척 후에는 제품 및 액세서리를 건조한 장소에
보관하십시오.

6 보증 및 서비스

필립스는 구매 후 해당 제품에 대해 2년 보증을
제공합니다. 제품의 결함이 올바르지 못한 사용
또는 잘못된 유지 관리로 인한 것인 경우 보증은
무효합니다. 자세한 내용은 온라인에서 확인할 수
있습니다. 다음 웹사이트를 참조하십시오.

www.philips.com/support에서 확인하실 수
있습니다.

1 Selamat Datang

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan untuk rujukan masa hadapan. Untuk mendapatkan lebih banyak inspirasi, resipi dan maklumat tentang produk, lawati www.philips.com/welcome atau muat turun Aplikasi NutriU* untuk iOS® atau Android™.



*Aplikasi NutriU mungkin tidak tersedia di negara anda. Dalam hal demikian, sila lawati laman web Philips tempatan anda untuk mendapatkan inspirasi

Amaran

- Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah paip.
- Sebelum anda menyambungkan perkakas ke kuasa, pastikan voltan yang dinyatakan di bahagian bawah perkakas sesuai dengan voltan kuasa setempat.
- Jangan gunakan perkakas jika kord kuasa, palam, penutup pelindung, penyaring berputar atau mana-mana bahagian lain sudah rosak atau kelihatan retak.
- Jika kord kuasa rosak, ini mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun orang seumpamanya yang layak untuk mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh orang yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan jika mereka memahami bahaya yang mungkin berlaku.
- Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan perkakas ini.

- Perkakas ini tidak seharusnya digunakan oleh kanak-kanak. Jauhkan perkakas dan kordnya daripada capaian kanak-kanak.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Keluarkan pemukul, pemukul jalur atau cangkuk doh daripada mesin dapur anda sebelum mencuci alat tersebut.
- Jika alat mangkuk tersekat, cabut palam perkakas sebelum anda mengeluarkan bahan yang menyekat alat mangkuk tersebut.
- Jika makanan melekat pada dinding mangkuk pengadun atau balang pengisar, matikan perkakas, kemudian gunakan spatula (tidak disediakan) untuk mengeluarkan makanan tersebut dari dinding.
- Jangan sesekali gunakan jari anda atau objek (contohnya, spatula) ke dalam mangkuk pengadun apabila menggunakan mana-mana alat semasa perkakas dijalankan.
- Berhati-hati jika cecair panas dituangkan ke dalam mangkuk atau balang pengisar kerana ini akan menolaknya keluar daripada perkakas disebabkan oleh pengewapan yang mengejut.
- Jangan sesekali pasang dan gunakan lebih daripada satu alat atau aksesori pada mesin dapur pada masa yang sama.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan di rumah sahaja.
- Berhati-hati semasa mengendalikan bilah pemotong yang tajam, mengosongkan mangkuk dan semasa pembersihan

Awas

- Matikan dan cabut palam perkakas jika perkakas dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum memasang, membuka, membersihkan dan mengecas aksesori atau mendekati bahagian yang bergerak semasa digunakan.
- Untuk dapat mengelak bahaya yang disebabkan penetapan semula tidak sengaja pematian terma, perkakas ini tidak boleh dibekalkan melalui peranti suis luar, seperti pemasa atau disambungkan ke litar yang selalu dihidupkan dan dimatikan oleh utiliti.

- Matikan perkakas dengan memutarakan tombol ke kedudukan 0 .
- Tunggu sehingga semua bahagian yang bergerak berhenti selepas mematikan mesin, kemudian cabut plag perkakas sebelum mengangkat lengan dirian atau membuka, memisahkan atau mengalihkan bahagian daripada mana-mana aksesori dari dirian.
- Ikut kuantiti, masa pemprosesan dan kelajuan semasa menggunakan alat mesin dapur, seperti yang dinyatakan dalam manual pengguna. Ikut resipi seperti yang ditunjukkan pada Aplikasi NutriU.
- Bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya sebelum anda menggunakan perkakas buat pertama kali. Rujuk kepada arahan dan jadual pembersihan yang diberikan dalam panduan pengguna.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang perkakas atau bahagian daripada mana-mana pengilang lain yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau barang-barang ganti sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Biarkan ramuan panas menjadi sejuk (< 60°C) sebelum diproses.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.

Paras hingar: Lc = 87 dB [A]

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips mematuhi semua piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet.

Mengitar semula

Simbol ini bermaksud bahawa produk elektrik tidak boleh dibuang dengan sampah rumah biasa.

Ikut peraturan negara anda berkenaan pengumpulan berasingan bagi produk elektrik.



2 Gambaran keseluruhan (Raj. 1)

Mesin dapur

- ① Penutup depan (untuk pencincang daging)
 - Pastikan penutup hadapan ditutup rapi sebelum menggunakan alat mangkuk atau pengisar.
- ② Penyambung alat
- ③ Pelindung percikan
- ④ Mangkuk
- ⑤ Pemilih kelajuan (Tombol putar)
- ⑥ Butang pelarasan pemasa
 - Digunakan untuk meningkatkan atau mengurangkan masa pemprosesan seperti yang dikehendaki.
- ⑦ Butang pelepas pemegang
- ⑧ Penutup belakang (untuk pengisar)
 - Pastikan penutup belakang ditutup rapi sebelum menggunakan alat mangkuk atau aksesori pengisar.
- ⑨ Cangkuk doh
- ⑩ Pemukul
- ⑪ Pemukul
- ⑫ Pengisar kering (pilihan)

Pengisar (HR7962/21 sahaja)

- ⑬ Dulang suapan
- ⑭ Tanduk sosej
 - A: Tanduk sosej kecil (diameter 12 mm)
 - B: Tanduk sosej besar (diameter 22 mm)
- ⑮ Pemisah sosej
- ⑯ Cincin skru
- ⑰ Cakera pengisaran
 - A: Cakera pengisaran halus (diameter 5 mm)
 - B: Cakera pengisaran kasar (diameter 8 mm)
- ⑱ Pemotong/Pisau
- ⑲ Aci cecacing
- ⑳ Corong tuang logam
- ㉑ Penolak
- ㉒ Penutup penolak

Pengisar (HR7962/21 sahaja)

- ㉓ Penutup balang pengisar
- ㉔ Cawan penyukat
- ㉕ Balang pengisar

3 Sebelum penggunaan pertama

Sebelum anda menggunakan mesin dapur dan aksesori buat kali pertama, bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya.

Anda hanya boleh menyambungkan plag perkakas dan menghidupkannya selepas anda memasang aksesori dengan betul.

Pemberhentian automatik

Mesin dapur anda akan dimatikan secara automatik selepas 15 minit beroperasi dengan berterusan. Ini dapat mengelakkan kemungkinan masalah keselamatan yang disebabkan penggunaan berpanjangan.

Perlindungan muatan berlebihan

Mesin dapur anda juga akan berhenti secara automatik apabila terlebih muatan.

Untuk menetapkan semula perkakas sekiranya terlebih muatan dan berlakunya pemberhentian automatik, ikuti langkah berikut:

- 1 Putar tombol ke kedudukan **0** dan kemudian cabut plag.
- 2 Keluarkan sedikit bahan untuk mengurangkan muatan.
- 3 Biarkan perkakas sejuk selama beberapa minit.
- 4 Sambungkan palam kuasa pada bekalan kuasa dan pilih semula kelajuan yang dimahukan.

4 Menggunakan mesin dapur anda

Alat mangkuk pengadun

Nota

- Pastikan tombol berada pada kedudukan 0 sebelum memasang pemukul telur, pemukul atau cangkuk doh.
- Mangkuk dapat memproses hingga 1000 g tepung serta ramuan lain.
- Ikut kuantiti, masa pemprosesan dan kelajuan yang disarankan seperti yang dinyatakan dalam Raj. 7. Jangan melebihi kelajuan pemproses yang dicadangkan untuk mengelakkan kerosakan pada mesin.
- Pastikan penutup (untuk pengisar dan pengisar daging) pada pemegang terkunci dengan baik sebelum menggunakan mesin dapur anda.

Pastikan anda memilih alat tambahan yang anda kehendaki antara yang berikut dan pasang mengikut Raj. 2.

	Nama	Tujuan
	Cangkuk doh	• Untuk membuat roti dan piza • Kelajuan pemproses yang dicadangkan: 1-4
	Pemukul	• Untuk membuat kek, biskut, pai, pastri, kentang lenyek, doh pasta, roti bebas gluten dan mentega dingin • Kelajuan pemproses yang dicadangkan: 1-8
	Pemukul	• Untuk menyediakan putih telur, krim, meringue, mousse dan souffle • Kelajuan pemproses yang dicadangkan: 3-8

Petua

- Untuk mengelak percikan, tambah kelajuan secara beransur-ansur.
- **Pelindung percikan:** pasang pelindung percikan pada dirian sebelum menggunakan alat mangkuk. Tanggalkan pelindung percikan sebelum anda mengangkat pemegang dirian. Anda boleh menambah ramuan melalui muncung pada pelindung percikan.
- **Pemukul jalur:** sebelum memukul putih telur, pastikan mangkuk dan pemukul kering dan tidak berminyak.
- **Penguli:** gunakan cangkuk doh untuk menguli doh untuk roti dan piza. Anda perlu menyesuaikan jumlah cecair untuk membentuk doh berdasarkan kelembapan dan keadaan suhu.
Jika anda mahu menguli semula doh dengan mesin dapur untuk tempoh lebih lama, tekan doh ke bawah pada bahagian bawah mangkuk untuk mengelakkan doh daripada membalut alat. Pastikan anda menguli semula doh menggunakan kelajuan yang dicadangkan.

Pengisar

Pastikan anda memasang dan menggunakan pengisar mengikut Raj. 3.

Pengisar: untuk mengisar smoothie, susu kocak, jus dan menghancurkan ais
Untuk menghancurkan ais, putarkan tombol ke kelajuan P berulang kali sehingga ais dikisar halus.

Nota

- Jangan sesekali membuka penutup untuk memasukkan tangan anda atau sebarang objek ke dalam balang semasa pengisar dijalankan.
- Untuk menambah ramuan cecair semasa mengisar, tuangkannya ke dalam balang pengisar melalui lubang suapan dengan mengeluarkan cawan penyukat.
- Potongkan ramuan terlebih dahulu menjadi ketulan kecil sebelum anda memprosesnya.
- Jika anda hendak menyediakan jumlah yang besar, proses kelompok yang kecil bahan-bahannya dan bukan dengan jumlah yang besar sekali gus.
- Untuk mengelakkan tertumpah: Apabila anda memproses cecair yang cenderung untuk membuih (contohnya, susu), jangan letakkan melebihi 1 liter cecair di dalam balang pengisar.
- Letakkan ramuan ke dalam balang pengisar tidak melebihi penanda paras maksimum.
- Untuk mendapatkan hasil terbaik apabila mengisar puri pekat, isikan balang pengisar separuh penuh dan proses bahan dalam kelompok pengisaran yang berasingan.

Pengisar daging

Mengisar daging

MPastikan anda memasang dan menggunakan perkakas mengikut Raj. 4.

Selepas digunakan, bersihkan dan keringkan perkakas sepenuhnya.

Letakkan lapisan nipis minyak masak pada bahagian logam untuk mengelakkan pengoksidaan. Bersihkan dengan menyeluruh sebelum penggunaan yang seterusnya.

Pengisar daging dikhaskan untuk mengisar daging mentah atau dimasak.

Apabila daging terlekat pada corong tuang, ikuti langkah di bawah untuk set semula:

- 1 Matikan peralatan dan cabut plagnya.
- 2 Tanggalkan corong tuang.
- 3 Bersihkan yang tersumbat.
- 4 Pasang semula corong tuang.
- 5 Sambungkan palam kuasa pada bekalan kuasa dan pilih semula kelajuan yang dimahukan.

Nota

- Jangan sesekali kisar tulang, kekacang, atau bahan lain yang keras.
- Jangan sekali-kali kisar daging beku. Sebelum anda mengisar daging, nyahbekukan daging terlebih dahulu. Disyorkan untuk daging yang dikeluarkan terus dari peti sejuk.
- Elakkan ramuan berasid (pH rendah).
- Jangan masukkan terlalu banyak daging atau letakkan terlebih banyak tekanan ke dalam corong tuang. Hal ini dapat mengelak terlebih muatan pada perkakas.

Petua

- Buang tulang, rawan dan urat pada daging untuk mengelak daripada tersumbat semasa mengisar.
- Pilih cakera pengisaran kasar atau cakera pengisaran halus mengikut kesukaan anda untuk kehalusan daging kisar yang diingini.

Membuat sosej

Pastikan anda memasang dan menggunakan perkakas mengikut Raj. 5.

Nota

- Kisar daging dahulu sebelum membuat sosej.
- Pastikan unjuran pada corong tuang sejajar dengan takuk motor.
- Jangan sekat alur saluran keluar udara tanduk sosej.
- Jangan buat sosej terlalu tebal kerana kulit sosej mungkin meregang secara berlebihan.
- Pastikan kulit sosej sentiasa dalam keadaan basah supaya tidak melekat pada tanduk sosej.

6 Jaminan dan servis

Philips menawarkan jaminan 2 tahun bagi produk ini selepas pembelian. Jaminan ini tidak sah jika terdapat kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan salah atau penyelenggaraan yang tidak dilakukan dengan baik. Maklumat lanjut tersedia dalam talian, sila lawati laman web kami www.philips.com/support.

5 Pembersihan

Amaran

- Sebelum membersihkan perkakas, cabut palam.
- Rujuk kepada jadual (Raj. 6) untuk maklumat berkenaan pembersihan bahagian dengan air, mesin basuh pinggan mangkuk dan/atau kain lembap.

- 1 Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.
- 2 Bersihkan bahagian lain di dalam air panas (< 60°C) dengan sedikit cecair pembersih atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- 3 Simpan perkakas dan aksesori di tempat yang kering selepas dicuci.

1 ยินดีต้อนรับ

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่

www.philips.com/welcome.

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

สำหรับแรงบันดาลใจ สูตรอาหาร และข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ โปรดไปที่

www.philips.com/welcome หรือดาวน์โหลดแอป NutriU* สำหรับ iOS® หรือ Android™ WS



* แอป NutriU อาจไม่มีให้บริการในประเทศของคุณ ในกรณีนี้ โปรดเข้าใช้เว็บไซต์ Philips ในพื้นที่ของคุณเพื่อรับแรงบันดาลใจ

คำเตือน

- ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดใต้ก๊อกน้ำ
- ก่อนที่จะเสียบปลั๊กเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุไว้บนเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าในพื้นที่ใช้งาน
- ห้ามใช้งานเครื่องนี้หากสายไฟ ปลั๊ก ฝาครอบ ตะแกรงหมูน หรือชิ้นส่วนใดๆ เสียหาย หรือมีรอยร้าวที่มองเห็นได้
- หากสายไฟชำรุด คุณต้องให้ช่างผู้ชำนาญของ Philips, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรม ดำเนินการเปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสบอุบัติเหตุ ไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ สามารถใช้เครื่องนี้ได้ หากอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานที่ปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน
- ห้ามเด็กเล่นเครื่อง
- ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องนี้ เก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นมือเด็ก

- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีใครควบคุมดูแล
- ถอดอุปกรณ์ตีผสม ที่ตี หรือเกลียววนด้ามออกจากเครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะ ก่อนทำความสะอาดสะอาดเครื่องมือ
- หากอุปกรณ์โกกเกิดติดขัด ให้ถอดปลั๊กเครื่องก่อนนำส่วนผสมที่อุดตันอุปกรณ์โกกออก
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ด้านในโกกผสมหรือโกกปั่น ให้ปิดสวิตช์เครื่อง แล้วใช้ไม้พาย (ไม่มีให้) เพื่อดึงอาหารออกจากโกก
- ห้ามยื่นนิ้วของคุณ หรือวัตถุอื่นๆ (เช่น ไม้พาย) เข้าไปในโกกผสม ขณะกำลังใช้โกกเมื่อเครื่องทำงานอยู่
- โปรดใช้ความระมัดระวังหากเทของเหลวร้อนลงในโกกหรือโกกปั่น เพราะอาจดีดออกมาจากตัวเครื่องเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นกะทันหัน
- ห้ามตัดแต่งและใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์เสริมมากกว่าหนึ่งชิ้นกับเครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะพร้อมกัน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ระวังเมื่อยื่นใบมีดคม เทโกบรรัจ และทำความสะอาดด้วยความระมัดระวัง

ข้อควรระวัง

- ปิดเครื่องและถอดปลั๊กเครื่องเสมอ หากไม่ได้ใช้ และก่อนการประกอบ การแยกชิ้นส่วน การทำความสะอาด และการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม หรือการเข้าถึงชิ้นส่วนที่มีการเคลื่อนไหวเมื่อใช้งาน
- เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการรีเซ็ตระบบตัดไฟโดยไม่ได้ตั้งใจ ห้ามต่อสายอุปกรณ์นี้กับอุปกรณ์เปิดปิดสวิตช์ภายนอก เช่น นาฬิกาตั้งเวลา หรือเชื่อมต่อกับวงจรที่เปิดและปิดสวิตช์การทำงานตามระบบสาธารณูปโภค
- ปิดเครื่องโดยหมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง 0 เสมอ
- รองนกว่าส่วนที่เคลื่อนไหวยจะหยุดก่อนปิดเครื่องเสมอ แล้วถอดปลั๊กเครื่องก่อนยกแขนของขาตั้งออก หรือเปิด หรือแยกชิ้นส่วน หรือถอดชิ้นส่วนของอุปกรณ์เสริมออกจากขาตั้ง
- ทำตามปริมาณ ระยะเวลาการใช้งาน และความเร็วที่ระบุไว้ในคู่มือผู้ใช้ เมื่อใช้เครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะ ทำตามสูตรที่แสดงบนแอป NutriU

- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำและตารางเรื่องการทำมาสะอาดในคู่มือผู้ใช้
 - ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนใดๆ ที่ผลิตจากผู้ผลิตอื่นซึ่งไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนจากผู้ผลิตอื่นหรือที่ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips การรับประกันของคุณจะไม่มีผลบังคับใช้
 - ปลดปล่อยให้ส่วนผสมที่ร้อนเย็นลง ($< 60^{\circ}\text{C}$) ก่อนปั่นส่วนผสมต่อ
 - ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องปั่นเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ
- ระดับเสียง: $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips นี้เป็นไปตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีทุกประการ

การรีไซเคิล

สัญลักษณ์นี้หมายความว่าต้องไม่ทิ้งผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป

ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณ สำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้า



2 ภาพรวม (รูปที่ 1)

เครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะ

- ① ฝาหน้า (สำหรับเครื่องบดเนื้อ)
 - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดฝาแน่นอย่างแน่นหนา ก่อนที่จะใช้เครื่องมือโถหรือเครื่องปั่น
- ② ขั้วต่อเครื่องมือ
- ③ ตัวป้องกันน้ำกระเซ็น
- ④ โถ

- ⑤ ตัวเลือกระดับความเร็ว (ปุ่มควบคุมแบบหมุน)
- ⑥ ปุ่มปรับตั้งเวลา
 - ใช้เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาดำเนินการตามต้องการ
- ⑦ ปุ่มปลดแขน
- ⑧ ฝาหลัง (สำหรับเครื่องปั่น)
 - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดฝาแน่นอย่างแน่นหนา ก่อนที่จะใช้เครื่องมือโถหรืออุปกรณ์เสริมสำหรับเครื่องบด
- ⑨ เกสียวนวดแป้ง
- ⑩ ที่ตี
- ⑪ ที่ตีแป้ง
- ⑫ เครื่องโม (ไม่จำเป็น)

เครื่องบด (เฉพาะ HR7962/21 เท่านั้น)

- ⑬ ถาดอาหาร
- ⑭ เครื่องยึดไส้กรอก
 - A: เครื่องยึดไส้กรอกเล็ก (เส้นผ่านศูนย์กลาง 12 มม.)
 - B: เครื่องยึดไส้กรอกใหญ่ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 22 มม.)
- ⑮ เครื่องแยกไส้กรอก
- ⑯ แหวนเกลียว
- ⑰ แผ่นเจียร์
 - A: แผ่นเจียร์ละเอียด (เส้นผ่านศูนย์กลาง 5 มม.)
 - B: แผ่นเจียร์หยาบ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 มม.)
- ⑱ คัตเตอร์/มีด
- ⑲ แนวพาซาซ์
- ⑳ ถังโลหะ
- ㉑ เครื่องดัน
- ㉒ ฝาเครื่องดัน

เครื่องปั่น (เฉพาะ HR7962/21 เท่านั้น)

- ②3 ฟาโถปั่น
- ②4 ถ้วยตวง
- ②5 โถปั่น

3 ก่อนใช้งานครั้งแรก

ก่อนการใช้งานเครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะและอุปกรณ์เสริมในครั้งแรก ให้ทำความสะอาดทุกชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหารอย่างทั่วถึง
คุณสามารถเสียบปลั๊กและเปิดเครื่องได้หลังจากประกอบอุปกรณ์เสริมอย่างถูกต้องแล้วเท่านั้น

หยุดอัตโนมัติ

เครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะของคุณจะปิดโดยอัตโนมัติหลังจากใช้งานอย่างต่อเนื่องนาน 15 นาที เพื่อให้สามารถหลีกเลี่ยงปัญหาด้านความปลอดภัยจากการใช้งานนานเกินไปได้

ระบบป้องกันการใช้งานเกินพิกัด

เครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะของคุณจะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติด้วย เมื่อใส่ส่วนผสมมากเกินไปในการรีเซ็ตเครื่องเมื่อเครื่องถูกใช้งานเกินพิกัดและเครื่องหยุดทำงานด้วยระบบป้องกันแบบหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติ ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่าง:

- 1 หมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง 0 แล้วกดปลั๊ก
- 2 นำส่วนผสมออกบางส่วนเพื่อลดปริมาณ
- 3 ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลงสองสามนาที
- 4 เชื่อมต่อปลั๊กไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ และเลือกความเร็วที่ต้องการใหม่

4 การใช้เครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะของคุณ

โถผสม

หมายเหตุ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดอยู่ที่ตำแหน่ง 0 ก่อนติดที่ตี ที่ตีแป้ง หรือเกลียวขนาดแป้ง
- สามารถใส่แป้งและส่วนผสมอื่นลงในโถได้ถึง 1000 กรัม
- ทำตามปริมาณ ระยะเวลาการใช้งาน และความเร็วที่แนะนำตามที่ระบุในรูป 7. อย่าใช้ความเร็วเกินกว่าที่แนะนำไว้เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่จะเกิดกับเครื่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาปิด (สำหรับเครื่องปั่นและเครื่องบดเนื้อ) บนแขนนั้นล็อคไว้อย่างดีก่อนที่จะใช้เครื่องของคุณ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้เลือกอุปกรณ์เชื่อมต่อที่ต้องการ และประกอบและใช้ตามรูป 2

	ชื่อ	วัตถุประสงค์การใช้งาน
	เกลียว ขนาดแป้ง	• สำหรับการทำขนมปังและพิซซ่า • ความเร็วที่แนะนำ: 1-4
	หัวตี	• สำหรับการทำเค้ก คุกกี้พาย พาสทรี มันบด แป้งพาสต้า ขนมปังปราศจากกลูเตน และเนยยีน • ความเร็วที่แนะนำ: 1-8
	กั๋บ้นผสม	• สำหรับการทำไข่ขาวปั่นครีม เมอแรงค์ นูส และซูเฟล่ • ความเร็วที่แนะนำ: 3-8



เคล็ดลับ

- เพื่อหลีกเลี่ยงการกระเด็น ให้ค่อยๆ เพิ่มความเร็วทีละน้อย
- **อุปกรณ์ป้องกันการกระเด็น:** ใส่อุปกรณ์ป้องกันการกระเด็นเข้ากับขาตั้งก่อนใช้อุปกรณ์โก ถอดที่กันกระเด็นออกก่อนที่คุณจะยกแขนของขาตั้ง คุณสามารถเพิ่มส่วนผสมผ่านปากพวยของอุปกรณ์ป้องกันการกระเด็นได้
- **การปั่น:** ก่อนการปั่นไข่ขาวหรือครีม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าโกและที่ตีนั้นแห้ง และไม่มีคราบมัน
- **การนวด:** ใช้เกสียวนวดแป้งเพื่อนวดแป้งสำหรับทำขนมปังและพิซซ่า คุณต้องปรับปริมาณของเหลวเพื่อให้แป้งฟอร์มตัวตามสภาพความชื้นและอุณหภูมิ
หากคุณต้องการนวดแป้งขนมปังอีกครั้งด้วยเครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะ ให้กดแป้งลงไปกับโกเพื่อไม่ให้แป้งพันกับเครื่องมือ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้ความเร็วที่เหมาะสมในการนวดแป้งซ้ำ

เครื่องปั่นอเนกประสงค์

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณประกอบและใช้เครื่องปั่นตามรูป 3
เครื่องปั่น: สำหรับการปั่นสมูทตี้, เซค, น้ำผลไม้ และบดน้ำแข็ง
สำหรับการบดน้ำแข็ง ให้หมุนปุ่มไปที่ความเร็ว P ชั่วๆ จนกว่าน้ำแข็งจะละเอียด



หมายเหตุ

- อย่าเปิดฝาเพื่อหย่มือหรือวัตถุใดๆ ลงในโกขณะที่เครื่องปั่นทำงานอยู่
- ในการเพิ่มส่วนผสมที่เป็นของเหลวระหว่างการปั่น ให้เติมส่วนผสมลงในโกปั่นผ่านช่องใส่ส่วนผสมโดยค่อยๆ เลื่อนถ้วยตวง
- หันส่วนผสมเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนคุณจะปั่นส่วนผสม
- หากคุณต้องการปั่นส่วนผสมปริมาณมาก ให้ปั่นส่วนผสมครั้งละน้อยๆ หลายครั้งแทนการปั่นส่วนผสมมากๆ ในคราวเดียว
- เพื่อหลีกเลี่ยงการหกเลอะเทอะ: เมื่อคุณปั่นของเหลวที่อาจเป็นฟอง (เช่น นม) อย่าใส่ของเหลวในโกเครื่องปั่นเกิน 1 ลิตร
- ใส่ส่วนผสมลงในโกเครื่องปั่น โดยอย่าใส่สูงกว่าระดับที่ระบุ
- เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดเมื่อปั่นส่วนผสมข้นละเอียด ให้เติมส่วนผสมปริมาณครึ่งหนึ่งของโกเครื่องปั่น และแบ่งปั่นส่วนผสมทีละชุด

เครื่องสับเนื้อ

สับเนื้อ

M ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ประกอบและใช้งานอุปกรณ์ตามรูป 4.
หลังจากใช้งานแล้ว ให้ทำความสะอาดและทำให้อุปกรณ์แห้งสนิท
ทาน้ำมันปรุงอาหารบาง ๆ บนชิ้นส่วนโลหะเพื่อป้องกันการเกิดออกซิเดชัน ทำความสะอาดอย่างทั่วถึงก่อนใช้งานครั้งต่อไป
เครื่องบดเนื้อถูกออกแบบมาสำหรับการบดเนื้อดิบหรือเนื้อสุก
เมื่อเนื้อติดอยู่ที่ช่องใส่ ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่างเพื่อรีเซ็ต:

- 1 ปิดสวิตช์และถอดปลั๊กเครื่อง
- 2 ถอดส่วนประกอบช่องใส่ออก
- 3 ทำความสะอาดส่วนที่ติดขัด
- 4 ประกอบช่องใส่ใหม่
- 5 เชื่อมต่อปลั๊กไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ และเลือกความเร็วที่ต้องการใหม่

หมายเหตุ

- ห้ามบดกระดูก ถั่ว หรือส่วนผสมอื่นๆ ที่มีความแข็ง
- ห้ามบดเนื้อแข็ง ก่อนจะบดเนื้อให้ละลายน้ำแข็งก่อน ขอบแนะนำให้ใช้เนื้อสัตว์ที่เพิ่งออกจากตู้เย็นโดยตรง
- - หลีกเลี่ยงการมีส่วนผสมของกรด (pH ต่ำ)
- อย่ากดเนื้อหรือออกแรงกดมากเกินไป เมื่อกดเนื้อลงในช่องใส่ เพื่อหลีกเลี่ยงการใช้งานเครื่องหนักเกินไป

เคล็ดลับ

- เอากระดูก กระดูกอ่อน และเส้นเอ็นออกจากเนื้อ เพื่อหลีกเลี่ยงการติดขัดระหว่างการบด
- เลือกใบมีดบดหยาบหรือใบมีดบดละเอียดตามความชอบของคุณเพื่อให้ได้ความละเอียด

ทำไส้กรอก

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ประกอบและใช้งานอุปกรณ์ตามรูป 5

หมายเหตุ

- สับเนื้อก่อนทำไส้กรอก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนยื่นบนถังบรรจุอยู่ในแนวเดียวกันกับร่องของมอเตอร์
- อย่าปิดกั้นร่องระบายอากาศของเครื่องยัดไส้กรอก
- อย่าทำให้ไส้กรอกหนาเกินไปในกรณีที่ทำไส้กรอกยัดเกินไป
- ให้ผิวไส้กรอกเปียกเพื่อป้องกันไม่ให้ติดบนเครื่องยัดไส้กรอก

5 การทำความสะอาด

คำเตือน

- ก่อนทำความสะอาดเครื่อง ให้ถอดปลั๊ก
- ดูตาราง (รูปที่ 6) สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมในการทำทำความสะอาดชิ้นส่วนด้วยน้ำ เครื่องล้างจาน และ/หรือผ้าชุบน้ำพอหมาด

- 1 ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด
- 2 ล้างส่วนอื่น ๆ ด้วยน้ำร้อน (< 60°C) ด้วยน้ำยาล้างจานหรือในเครื่องล้างจาน
- 3 เก็บเครื่องและอุปกรณ์เสริมในที่แห้งหลังการทำทำความสะอาด

6 การรับประกันและบริการ

Philips มีการรับประกันผลิตภัณฑ์นี้เป็นเวลา 2 ปี หลังจากการซื้อ การรับประกันนี้ไม่สามารถใช้ได้หากข้อบกพร่องนั้นเกิดจากการใช้งานไม่ถูกต้อง หรือการบำรุงรักษาที่ไม่ดี สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ทางออนไลน์ กรุณาย้ายชมเว็บไซต์ของเรา

www.philips.com/support

1 Chào mừng

Chúc mừng đơn đặt hàng của bạn và chào mừng bạn đến với Philips! Để được hưởng lợi ích đầy đủ từ hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại

www.philips.com/welcome.

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Để có được nhiều cảm hứng hơn, biết nhiều công thức chế biến và thông tin hơn về sản phẩm, hãy truy cập

www.philips.com/welcome hoặc tải xuống

Ứng dụng NutriU* miễn phí cho IOS® hoặc Android™.



* Ứng dụng NutriU có thể không có sẵn ở quốc gia của bạn. Trong trường hợp này, vui lòng truy cập trang web Philips ở quốc gia của bạn để tìm các công thức chế biến thú vị

Cảnh báo

- Không nhúng bộ phận động cơ vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Trước khi nối thiết bị với nguồn điện, kiểm tra để đảm bảo điện áp ghi ở đáy của thiết bị tương ứng với điện áp nguồn tại nơi sử dụng thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm, nắp bảo vệ, lưới lọc xoay hoặc bất kỳ bộ phận nào khác bị hỏng hay có vết nứt thấy rõ.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn phải thay dây điện tại Philips, trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.

- Trẻ em không được sử dụng thiết bị này. Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Không được để thiết bị chạy mà không có người trông coi.
- Tháo que đánh, phới lồng hoặc móc nhào ra khỏi máy trộn trước khi rửa công cụ.
- Nếu các công cụ tổ bị tắc, hãy rút phích cắm thiết bị khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt công cụ tổ ra.
- Nếu thực phẩm dính vào thành tổ trộn hoặc cối xay, hãy tắt máy và sử dụng thìa (không đi kèm) để tách thực phẩm ra khỏi thành.
- Không dùng ngón tay hoặc để một đồ vật nào đó (ví dụ như thìa) vào trong tổ trộn khi đang sử dụng bất kỳ công cụ nào và thiết bị đang chạy.
- Hãy cẩn thận khi đổ chất lỏng nóng vào tổ trộn hoặc cối xay vì chất lỏng này có thể bắn ra khỏi thiết bị do bị sôi đột ngột.
- Không cùng lúc gắn và dùng nhiều công cụ hoặc phụ kiện trên thiết bị bếp.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.
- Cần cẩn trọng khi cầm các lưỡi cắt sắc bén, làm sạch tổ và trong khi làm sạch thiết bị

Chú ý

- Luôn tắt thiết bị và ngắt khỏi nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, làm sạch và thay đổi phụ kiện, hoặc chạm vào các bộ phận chuyển động trong khi sử dụng.
- Để tránh nguy hiểm do vô tình đặt lại cầu chì nhiệt, không được cắm phích cắm của thiết bị này vào một thiết bị chuyển mạch ngoài, chẳng hạn như bộ hẹn giờ, hoặc vào một mạch điện thường xuyên bật và tắt bởi một thiết bị khác.
- Luôn tắt thiết bị bằng cách vặn núm về vị trí 0.
- Luôn chờ cho đến khi các bộ phận chuyển động ngừng chạy hẳn sau khi tắt, sau đó rút phích cắm điện của thiết bị trước khi nhấc tay cầm của chân đế, hoặc mở, tháo hoặc lấy các bộ phận của bất kỳ phụ kiện nào ra khỏi chân đế.
- Làm theo số lượng, thời gian và tốc độ chế biến khi dùng các công cụ máy trộn, như được chỉ báo trong hướng dẫn sử dụng. Làm theo các công thức như được hiển thị trên Ứng dụng NutriU.

- Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị lần đầu. Tham khảo các hướng dẫn và bảng để làm sạch được đưa ra trong hướng dẫn sử dụng.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào từ các nhà sản xuất khác mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Để nguyên liệu nóng nguội xuống (< 60°C) trước khi chế biến.
- Luôn để thiết bị nguội xuống nhiệt độ phòng sau mỗi mẻ chế biến.

Mức độ ồn: Lc = 87 dB [A]

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến mức phơi nhiễm điện từ trường.

Tái chế

Biểu tượng này có nghĩa là các sản phẩm điện không được vứt bỏ cùng với rác thải gia đình thông thường. Làm theo các quy định tại quốc gia của bạn đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện.



2 Tổng quan (Hình 1)

Máy trộn bột

- ① Nắp trước (dành cho máy xay thịt)
 - Đảm bảo nắp trước được đóng chặt trước khi sử dụng dụng cụ tô hoặc máy xay.
- ② Đầu nối công cụ
- ③ Nắp bảo vệ chống văng
- ④ Tô
- ⑤ Bộ chọn tốc độ (Núm xoay)
- ⑥ Núm điều chỉnh hẹn giờ

- Được sử dụng để tăng hoặc giảm thời gian chế biến theo ý muốn.

- ⑦ Núm nhả cần máy
- ⑧ Nắp lưng (dùng cho máy xay)
 - Đảm bảo nắp lưng được đóng chặt trước khi sử dụng dụng cụ tô hoặc phụ kiện máy xay thịt.
- ⑨ Móc nhào
- ⑩ Phới lồng
- ⑪ Que đánh
- ⑫ Cối nghiền (tùy chọn)

Máy xay thịt (chỉ dành cho HR7962/21)

- ⑬ khay tiếp nguyên liệu
- ⑭ Đầu nhồi xúc xích
 - A: Đầu nhồi xúc xích cỡ nhỏ (đường kính 12 mm)
 - B: Đầu nhồi xúc xích cỡ lớn (đường kính 22 mm)
- ⑮ Miếng tách xúc xích
- ⑯ Vòng vặn
- ⑰ Đĩa xay
 - A: Đĩa xay nhuyễn (đường kính 5 mm)
 - B: Đĩa xay thô (đường kính 8 mm)
- ⑱ Lưỡi cắt/Dao
- ⑲ Trục vít
- ⑳ Phễu kim loại
- ㉑ Ống ấn
- ㉒ Nắp ống ấn

Máy xay (chỉ dành cho HR7962/21)

- ㉓ Nắp của cối xay
- ㉔ Cốc định lượng
- ㉕ Cối xay

3 Trước khi sử dụng lần đầu

Trước khi sử dụng máy trộn bột và các phụ kiện lần đầu, hãy rửa thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm.

Bạn chỉ có thể cắm và bật thiết bị sau khi lắp các phụ kiện đúng cách.

Tự động dừng

Máy trộn bột của bạn sẽ tự động tắt sau 15 phút hoạt động liên tục. Điều này có thể tránh các sự cố an toàn có thể xảy ra do việc sử dụng kéo dài.

Bảo vệ chống quá tải

Máy trộn bột của bạn cũng sẽ tự động dừng làm việc khi quá tải.

Để đặt lại thiết bị trong trường hợp bảo vệ chống quá nóng và tự động dừng, hãy làm theo các bước sau:

- 1 Vặn núm về vị trí **0** và sau đó rút phích cắm của thiết bị.
- 2 Lấy ra một số nguyên liệu để giảm lượng tải.
- 3 Cho phép thiết bị nguội xuống trong vài phút.
- 4 Cắm phích cắm điện vào nguồn điện và chọn lại tốc độ mong muốn.

4 Sử dụng máy trộn bột của bạn

Công cụ tô trộn

Lưu ý

- Đảm bảo núm vặn ở vị trí **0** trước khi gắn phới lồng, que đánh hoặc móc nhào.
- Có thể chế biến tối đa 1000 g bột mì kèm nguyên liệu khác vào trong tô.
- Làm theo số lượng, thời gian và tốc độ chế biến đề xuất như được chỉ báo trong Hình 7. Không vượt quá tốc độ chế biến đề xuất để tránh gây hư hỏng cho máy.
- Đảm bảo rằng các nắp đậy (đối với máy xay và máy xay thịt) trên cần máy được khóa chặt trước khi sử dụng máy trộn bột của bạn.

Đảm bảo bạn chọn phụ kiện mong muốn trong số phụ kiện sau đây, sau đó lắp và sử dụng theo Hình 2.

	Tên	Mục đích
	Móc nhào	• Để làm bánh mì và bánh pizza • Tốc độ chế biến đề xuất: 1-4
	Que đánh	• Để làm bánh, bánh quy, bánh nướng, bột nhồi, khoai tây nghiền, bột mì ống, bột không tạo gluten và bơ lạnh • Tốc độ chế biến đề xuất: 1-8
	Phới lồng	• Để đánh lòng trắng trứng, kem, làm bánh trứng đường, kem trứng và bánh soufflé • Tốc độ chế biến đề xuất: 3-8



Mẹo

- Để tránh bị bắn tung tóe, hãy tăng dần tốc độ.
- **Nắp bảo vệ chống văng:** gắn nắp bảo vệ chống văng khớp vào chân để trước khi dùng các công cụ tô. Tháo nắp bảo vệ chống văng ra trước khi bạn nhấc cần giá đỡ. Bạn có thể thêm nguyên liệu qua vòi của nắp bảo vệ chống văng.
- **Đánh trứng:** trước khi đánh lòng trắng trứng hoặc kem, hãy chắc là tô và que đánh kem đều khô ráo và không dính mỡ.
- **Nhào:** dùng móc nhào bột cho bánh mì và pizza. Bạn cần điều chỉnh lượng chất lỏng để tạo bột nhào theo điều kiện độ ẩm và nhiệt độ.
Nếu bạn muốn nhào lại bột bằng thiết bị bếp của bạn, hãy ấn bột nhào xuống dưới đáy tô để tránh bột nhào dính lên trên công cụ. Hãy chắc là bạn nhào lại bột trong phạm vi tốc độ được đề xuất.

Máy xay

Đảm bảo bạn lắp và sử dụng máy xay theo Hình 3.

Máy xay: để xay nước sinh tố, đồ uống khuấy, nước ép và nghiền đá

Để nghiền đá, hãy xoay núm sang tốc độ P lắp lại cho đến khi đá được nghiền nhỏ hoàn toàn.



Lưu ý

- Không mở nắp để cho tay hay bất kỳ vật gì vào trong bình trong khi máy xay đang chạy.
- Để thêm nguyên liệu ở dạng lỏng trong khi xay, hãy đổ chúng vào bình máy xay qua lỗ tiếp nguyên liệu bằng cách tháo cốc định lượng.
- Cắt sẵn nguyên liệu thành từng miếng nhỏ trước khi chế biến.
- Nếu chuẩn bị số lượng lớn, hãy chế biến từng mẻ nhỏ nguyên liệu thay vì một mẻ lớn ngay trong một lần.
- Để tránh bị tràn: Khi chế biến chất lỏng có khả năng tạo bọt (ví dụ như sữa), không cho quá 1 lít chất lỏng vào bình xay.
- Cho nguyên liệu vào bình xay không quá chỉ báo mức tối đa.
- Để có được hiệu quả tốt nhất khi xay bột nghiền dày, hãy đổ đầy nửa bình xay và chế biến các nguyên liệu theo từng mẻ xay riêng biệt.

Máy xay thịt

Xay thịt

Đảm bảo bạn lắp và sử dụng máy theo Hình 4. Sau khi sử dụng, vệ sinh và lau khô máy hoàn toàn.

Phết một lớp mỏng dầu ăn lên các bộ phận kim loại để chống oxi hóa. Vệ sinh kỹ lưỡng các bộ phận trước khi sử dụng tiếp theo.

Máy xay thịt được thiết kế dành riêng cho việc xay thịt sống hoặc thịt đã nấu.

Khi thịt bị kẹt trong phễu, hãy làm theo các bước dưới đây để đặt lại:

- 1 Tắt máy và rút phích cắm ra khỏi ổ điện.
- 2 Tháo phễu đúng cách.
- 3 Làm sạch các nơi bị nghẽn.
- 4 Lắp lại phễu.
- 5 Cắm phích cắm điện vào nguồn điện và chọn lại tốc độ mong muốn.

Lưu ý

- Không nghiền xương, hạt hoặc các nguyên liệu cứng khác.
- Không xay thịt đông lạnh. Phải rã đông thịt trước khi xay. Khuyến nghị sử dụng thịt trực tiếp từ tủ lạnh.
- Tránh các nguyên liệu có tính axit (pH thấp).
- Không đẩy quá nhiều thịt hoặc ấn quá mạnh khi đẩy thịt vào trong phễu. Việc này có thể giúp thiết bị tránh bị quá tải.

Mẹo

- Rút xương, xương sụn và gân ra khỏi thịt để tránh tắc nghẽn trong khi nghiền.
- Chọn đĩa xay thô hay đĩa xay nhuyễn tùy theo sở thích về độ mịn của thịt xay.

Làm xúc xích

Đảm bảo bạn lắp và sử dụng máy theo Hình 5.

Lưu ý

- Xay thịt trước khi làm xúc xích.
- Đảm bảo canh thẳng các đầu nhô ra của phễu với các khía của động cơ.
- Không được chặn các rãnh thoát khí của đầu nhồi xúc xích.
- Không nên làm xúc xích quá dày nếu vỏ xúc xích bị căng quá mức.
- Giữ vỏ xúc xích luôn ướt để không bị dính vào đầu nhồi.

5 Vệ sinh máy

Cảnh báo

- Rút phích cắm của thiết bị trước khi làm sạch thiết bị.
- Tham khảo bảng (Hình 6) để biết thông tin về cách vệ sinh các bộ phận bằng nước, máy rửa chén và/hoặc khăn ẩm.

- 1 Làm sạch bộ phận động cơ bằng vải ẩm.
- 2 Rửa sạch các bộ phận khác bằng nước nóng (< 60°C) cùng với một chút nước rửa chén hoặc rửa trong máy rửa chén.
- 3 Bảo quản thiết bị và các phụ kiện ở nơi khô ráo sau khi vệ sinh.

6 Bảo hành và dịch vụ

Philips cung cấp bảo hành 2 năm cho sản phẩm này sau khi mua. Bảo hành này không có giá trị nếu lỗi do sử dụng không đúng cách hoặc do bảo trì kém. Trang web của Philips có nhiều thông tin hơn, vui lòng truy cập trang web của chúng tôi tại www.philips.com/support.

1 欢迎使用

欢迎购买并使用飞利浦产品！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在

www.philips.com/welcome 网站上注册您的产品。

使用本产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以备日后参考。

有关产品的更多灵感、食谱和信息，请访问

www.philips.com/welcome，或下载免费的 iOS® 版或 Android™ 版 NutriU 应用程序*。



*NutriU 应用程序也可能在您所在的国家/地区无法使用。在这种情况下，请访问您当地的飞利浦网站获取灵感

警告

- 请勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。
- 在将产品连接到电源之前，确保产品底部上标示的电压与当地的电源电压相符。
- 如果电源线、插头、保护盖、旋转滤网或任何其他部件受损或有明显破裂，请勿使用该产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦或其授权的服务中心，或类似的专职人员来更换。
- 本产品适合由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人士使用，但前提是有人对他们使用本产品进行监督或指导，以确保他们安全使用，并且让他们明白相关的危害。
- 不得让儿童玩耍本产品。
- 儿童不得使用本产品。应将产品及其线缆置于儿童触及不到的地方。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。

- 清洗工具前，请先从厨房料理机上取下搅拌器、打蛋器或面团钩。
- 如果加工杯工具被卡住，请先拔下产品插头，然后清除堵塞加工杯工具的原料。
- 如果食物粘在搅拌碗壁或搅拌杯壁上，请关闭产品，然后使用小铲（未随附）去除杯壁上的食物。
- 在产品运行期间使用任何工具时，切勿让手指或物体（例如小铲）戳入或进入搅拌碗。
- 向碗/搅拌杯中倒入高温液体时要小心操作，突如其来的热气可能会导致液体飞溅。
- 切勿在厨房料理机上同时安装和使用多件工具或附件。
- 本产品仅限于家用。
- 拿取锋利的切割刀片、清空加工杯和清洁时要很小心

警告

- 产品处于无人看管时、拆装、清洁、更换附件或接触使用中会活动的部件之前，请关闭产品并拔掉电源。
- 为避免因不慎重置过热保护装置而发生危险，切勿通过外部切换设备为本产品供电（例如定时器），也不要连接到具有定期开关切换功能的电路。
- 务必将旋钮转至 0 位置来关闭产品。
- 关闭后，请务必等到活动部件停止运转，然后拔出电源插头再抬起支架臂，或者从支架上打开、拆卸或取下任何附件的部件。
- 使用厨房料理机工具时，请遵照用户手册中指示的份量、加工时间和速度进行操作。遵照 NutriU 应用程序上显示的食谱烹饪食物。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。请参阅用户手册中提供的清洁说明和表格。

- 切勿使用由其它制造商生产，而未经飞利浦推荐的任何附件或部件。如果使用此类附件或部件，您的保修将失效。
- 须待热原料冷却后 (< 60°C) 方可进行加工。
- 每加工一批原料之后，应始终让产品冷却至室温。

噪音强度：Lc = 87 dB [A]

电磁场 (EMF)

本飞利浦产品符合所有有关暴露于电磁场的适用标准和法规。

回收

此符号表示此电子产品不应与普通生活垃圾一同弃置。
请遵循您所在的国家/地区关于分类回收电子产品的规定。



2 概述 (图1)

厨房料理机

- ① 前盖（用于绞肉机）
 - 使用碗类工具或搅拌机前，请确保前盖已牢固关闭。
- ② 工具连接器
- ③ 防溅装置
- ④ 加工杯
- ⑤ 调速旋钮（转动式旋钮）
- ⑥ 定时器调节按钮
 - 用于按照需求来增加或减少加工时间。
- ⑦ 支架臂释放按钮
- ⑧ 后盖（用于搅拌机）
 - 使用碗类工具或搅碎机附件前，请确保后盖已牢固关闭。

- ⑨ 面团钩
- ⑩ 打蛋器
- ⑪ 搅拌器
- ⑫ 碾磨器（可选）

搅碎机（仅限 HR7962/21）

- ⑬ 加料托盘
- ⑭ 香肠灌制出料嘴
 - A：小型香肠灌制出料嘴（直径 12 mm）
 - B：大型香肠灌制出料嘴（直径 22 mm）
- ⑮ 香肠分隔装置
- ⑯ 螺环
- ⑰ 研磨盘
 - A：精细研磨盘（直径 5 mm）
 - B：粗糙研磨盘（直径 8 mm）
- ⑱ 刀片/小刀
- ⑲ 蜗杆轴
- ⑳ 金属加料斗
- ㉑ 推杆
- ㉒ 推杆盖

搅拌机（仅限 HR7962/21）

- ㉓ 搅拌杯盖
- ㉔ 量杯
- ㉕ 搅拌杯

3 首次使用之前

首次使用本厨房料理机和附件之前，请彻底清洁与食物接触的部件。
只有正确装配附件后，才能插电并打开产品。

自动停止

厨房料理机在连续工作 15 分钟后将自动关闭。这可避免因过长使用而导致的潜在安全问题。

过载保护

厨房料理机还会在过载时自动停止工作。若要在过载和自动停止保护时重置产品，请按下面的步骤操作：

- 1 将旋钮转到 0 位置，然后拔出插头。
- 2 取出部分原料以减少负载。
- 3 让产品冷却几分钟。
- 4 将电源插头连接至电源，然后再重新选择所需的速度。

4 使用厨房料理机

搅拌碗工具

注意

- 在连接打蛋器、搅拌器或面团钩之前，确保旋钮处于 0° 位置。
- 搅拌碗中最多可加工 1000 克面粉和其他原料。
- 遵照图中指示的建议份量、加工时间和速度进行操作。7. 不要超过建议的加工速度，以免损坏机器。
- 使用厨房料理机前，确保支架臂上的盖子（用于搅拌机和绞肉机）已锁好。

请确保从下面挑选所需的附件，组装和使用方法请参阅图2。

	姓名	意图
	面团钩	• 用于制作面包和比萨饼 • 建议的加工速度：1-4
	搅拌器	• 用于制作蛋糕、饼干、馅饼、酥皮、土豆泥、意面团团、无麦麸面包和冷黄油 • 建议的加工速度：1-8
	打蛋器	• 用于搅打蛋白、制作奶油、蛋白甜饼、慕斯和蛋奶酥 • 建议的加工速度：3-8

提示

- 为避免飞溅，请始终逐渐提高速度。
- **防溅装置：**使用加工杯工具之前，请将防溅装置装配到支架上。在提起支架臂之前，请先取下防溅装置。可以通过防溅装置的开口添加原料。
- **搅打：**搅打蛋白或奶油之前，请确保加工杯和打蛋器干燥，没有油脂。
- **揉制：**使用面团钩来揉制用来制作面包和比萨饼的发面团。您需要根据湿度和温度条件调节液体量来揉制面团。
如果想用厨房料理机反复揉制面团，请将面团向下压到加工杯底部，以免面团裹住工具。确保使用建议速度范围内的速度反复揉制面团。

搅拌机

请确保按照图 3. 组装和使用搅拌机
搅拌机：搅拌冰昔、奶昔、果汁和碾碎冰块
碾碎冰块时，请反复将旋钮转至速度 P，直至冰块变得细碎。

注意

- 搅拌机运转时，切勿打开盖子，将手或任何其它物体伸入杯内。
- 要在搅拌过程中添加液体原料，可取下量杯，将原料通过加料孔倒入搅拌杯。
- 加工前预先将原料切成小块。
- 若原料份量较多，请分成多次加工，而不是一次加工大量原料。
- 为防止溢漏：在加工可能产生泡沫的液体（例如牛奶）时，放入搅拌杯的液体请勿超过 1 升。
- 将原料放入搅拌杯，不要超过最大指示刻度。
- 要在搅拌浓稠菜泥时获得出色效果，请在搅拌杯中装入半杯蔬菜，然后分几个搅拌批次加工原料。

碎肉机

将肉搅碎

M 请确保按照图 4. 组装和使用产品

使用后，请彻底清洁和干燥产品。

在金属部件上涂抹一层薄薄的食用油，以防止氧化。下次使用前彻底清理食用油。

碎肉机用于切碎生熟肉类。

如果肉在加料斗中卡住，请按下面的步骤重置：

- 1 关闭产品电源并拔出电源插头。
- 2 拆下加料斗配件。
- 3 清除阻塞。
- 4 重新装好加料斗。
- 5 将电源插头连接至电源，然后再重新选择所需的速度。

注意

- 切勿绞碾骨头、坚果或其他坚硬原料。
- 切勿绞磨冷冻肉类。在绞肉之前，请将肉解冻。建议直接将肉从冰箱中取出。
- 避免使用酸性（低 pH 值）食材。
- 不要压入太多的肉，或者在将肉压入加料斗时不要施加太大的压力。这可避免产品过载。

提示

- 从肉中去除骨头、软骨和筋腱，以免在绞肉时阻塞。
- 根据您的绞碎细度的偏好，选择粗研磨盘或细研磨盘。

制作香肠

请确保按照图 5. 组装和使用产品

注意

- 在制作香肠前，将肉搅碎。
- 请确保加料斗上的投影与马达的槽口对齐。
- 请勿堵塞香肠灌制出料嘴的出气沟槽。
- 请勿使香肠过于浓稠以防香肠肠衣过度拉伸。
- 保持香肠肠衣湿润，防止其粘附在香肠灌制出料嘴上。

5 清洁

警告

- 清洁产品之前，请先拔掉电源插头。
- 请参阅表格（图6）获得有关用水、洗碗机和/或湿布清洁部件的信息。

- 1 用湿布清洁马达装置。
- 2 使用加入了少许洗涤液的热水 (< 60°C) 或在洗碗机中清洁其他部件。
- 3 清洁后将本产品 and 附件放在干燥的地方。

6 保修和支持

飞利浦在您购买本产品后 2 年内 提供保修。如果故障是由于使用不当或维护不当造成的，则不予保修。有关更多在线信息，请访问我们的网站 www.philips.com/support。

1 歡迎使用本產品

恭喜您購買 Philips 產品，歡迎來到 Philips 世界！要享受 Philips 為您提供的全面支援，請在 www.philips.com/welcome 網站註冊您的產品。

使用本產品前請先閱讀本用戶手冊，並保管以作將來參考。

有關產品的更多靈感、食譜及資料，請瀏覽 www.philips.com/welcome 或下載 iOS® 或 Android™ 版免費 NutriU 應用程式*。



*您的國家/地區可能未有提供 NutriU 應用程式。在此情況下，請瀏覽您當地的 Philips 網站以獲取靈感

警告

- 請勿將摩打裝置浸在水中，也請勿在水龍頭下清洗。
- 將產品連接至電源以前，請先確認產品底部標示的電壓與當地電源電壓相同。
- 如果電源線、插頭、保護蓋、旋轉篩網或任何部分損壞或有明顯裂痕，請勿使用產品。
- 如果電源線損壞，為避免危險，必須由製造廠或其維修部或類似的專職人員來更換。
- 此產品可供體能、感官或心智能力低下人士，或缺乏知識及經驗人士使用，如該等人士已就使用本產品給予監督或有關安全使用本產品的指導及明白本產品的使用所涉及之危險。
- 請勿讓孩童將本產品當成玩具。
- 此產品不可供兒童使用。請勿讓兒童接觸本產品及其電線。
- 請勿在無人看管的情況下繼續使用產品。
- 在清洗工具之前，請從廚師機上卸下攪拌器、打蛋器或揉麵鉤。
- 如果盛物碗工具卡住，在清除卡在刀片上的食材前，請先拔下插頭。
- 如果食物沾粘在攪拌碗或攪拌杯內壁，請先關閉產品，然後使用抹刀（不包含在產品內）將食物從內壁清除。
- 如果產品正在運作中，在使用任何工具時，切勿將手指或物件（例如抹刀）伸入攪拌碗中。

- 由於高溫液體可能會因為突然氣化而噴射出產品外，因此將高溫液體倒入盛物碗或攪拌杯時請小心。
- 請勿在廚師機上同時連接和使用一種以上的工具或配件。
- 此產品只適合家居使用。
- 在處理尖銳刀鋒、清空盛物碗 食材及清洗時請注意安全

注意

- 不使用產品、組裝、解裝、清潔和更換配件，或接觸移動部件時，請關閉產品並拔除產品的插頭。
 - 為避免熱熔斷路器意外重置帶來危險，此產品不得透過外部開關裝置供電，如定時器或連接到裝置經常開啟及關閉的電路。
 - 如要關閉產品，請將旋鈕轉動至位置 0。
 - 關機後請等待移動中的部件停止運轉，然後拔下產品插頭，方可抬起底座摩打臂，或從底座打開、拆卸或移除任何配件的零件。
 - 使用廚師機工具時，請遵照用戶手冊中指示的分量、處理時間和速度。遵照 NutriU 應用程式上顯示的食譜進行加工。
 - 首次使用前，請先徹底清洗會與食物接觸的部件。請參閱用戶手冊有關清洗產品的指示和圖表。
 - 請勿使用任何其他廠商製造而非 Philips 特別建議使用的配件或零件。如使用該等配件或零件，您的保養將會失效。
 - 讓食材冷卻（低於 60°C）才處理食材。
 - 每次使用後，請務必讓產品在室溫下冷卻。
- 噪音水平：Lc = 87 分貝 [A]

電磁場 (EMF)

這款 Philips 產品符合一切有關電磁場暴露的適用安全標準及條例。

回收

此標誌表示電器不得與普通生活垃圾一起處理。
請遵守您的國家/地區有關分開處置電器的準則。



2 概覽 (圖1)

廚師機

- ① 前蓋（用於碎肉機）
 - 使用盛物碗工具或攪拌杯前，請確保前蓋已緊密關閉。
- ② 工具連接器
- ③ 防濺護罩
- ④ 盛物碗
- ⑤ 選速器（旋鈕）
- ⑥ 定時調整按鈕
 - 用於視乎需要增加或減少處理時間。
- ⑦ 摩打臂釋放按鈕
- ⑧ 後蓋（用於攪拌機）
 - 使用盛物碗工具或碎肉機配件前，請確保後蓋已緊密關閉。
- ⑨ 揉麵鉤
- ⑩ 打蛋器
- ⑪ 攪拌器
- ⑫ 乾磨器（選配）

碎肉機（只限 HR7962/21）

- ⑬ 送料盤
- ⑭ 灌香腸喇叭
 - A：小型灌香腸喇叭（直徑 12 毫米）
 - B：大型灌香腸喇叭（直徑 22 毫米）
- ⑮ 香腸分離裝置
- ⑯ 螺絲環

- ⑰ 磨碎盤
 - A：精磨盤（直徑 5 毫米）
 - B：粗磨盤（直徑 8 毫米）

- ⑱ 切粒機/刀片

- ⑲ 螺旋杆

- ⑳ 金屬料斗

- ㉑ 進料棒

- ㉒ 進料棒蓋

攪拌機（只限 HR7962/21）

- ㉓ 攪拌杯蓋

- ㉔ 量杯

- ㉕ 攪拌杯

3 首次使用前

第一次使用廚師機和配件前，請先徹底清潔會與食物接觸的部件表面。

您只有在正確安裝配件後才能插入電源開啟本產品。

自動停止

廚師機連續使用 15 分鐘後，將會自動關閉。可避免因長時間使用而導致安全問題。

過載保護

廚師機在過載時會自動停止運轉。如遇上過載和自動停止的情況，需要重設產品，請跟從以下步驟操作：

- 1 將旋鈕轉動至位置 0，然後拔除插頭。
- 2 取走部分食材來降低負載。
- 3 讓產品冷卻數分鐘。
- 4 接駁電源，然後重新選擇速度。

4 使用廚師機

攪拌碗工具

備註

- 在連接打蛋器、攪拌器或揉麵鉤之前，確保旋鈕處於位置 0。
- 盛物碗中最多只能處理 1000 克麵粉及其他食材。
- 請遵照圖 4 指示的分量、處理時間和速度。7. 請勿超過建議的處理速度，以免損壞機器。
- 使用廚師機之前，請確保摩打臂上的蓋子（適用於攪拌機及碎肉機）已鎖定位。

請確保在下方選擇想用的配件，並按圖2 進行組裝及使用。

	名稱	目的
	揉麵鉤	• 適用於製作麵包和薄餅 • 建議處理速度：1-4
	攪拌器	• 適用於製作蛋糕、曲奇、批、糕點、薯蓉、意大利麵糰、不含麥麴的麵包及冷凍牛油 • 建議處理速度：1-8
	打蛋器	• 適用於拂打蛋白和忌廉，製作酥皮、慕絲蛋糕及梳乎厘 • 建議處理速度：3-8

貼士

- 為防止飛濺，請逐漸提高速度。
- **防濺護罩：**在使用盛物碗工具之前將防濺護罩安裝到底座上。在抬起底座摩打臂之前，請先拆下防濺護罩。您可以透過防濺護罩嘴添加食材。
- **打蛋：**在攪拌蛋白或忌廉之前，確保盛物碗和打蛋器內乾燥且沒有油脂。
- **揉打：**使用揉麵鉤來揉搓麵糰以製作麵包和薄餅。您需要根據濕度和溫度條件調整液體量以製成麵糰。
如果您想用廚師機重新揉麵糰，請將麵糰壓到盛物碗底部，以避免麵糰包裹在工具上。請確保以建議速度重新揉麵糰。

攪拌機

請確保按圖3 進行組裝及使用。

攪拌機：攪拌沙冰、奶昔、果汁及碎冰
如用作碎冰，請將旋鈕反覆轉動至速度 P，直至冰塊被細緻攪碎。

備註

- 攪拌機運作時，切勿打開蓋子並將手或物件放於攪拌杯。
- 如要在攪拌期間加入液體食材，可移除量杯並將食材透過進料孔加入攪拌杯內。
- 製作食物前，將食材預先切細。
- 當您要處理大量食材時，請少量分批處理，而非同時大量處理。
- 為免食材濺出，當您處理會起泡的液體食材（例如牛奶）時，不要將超過 1 公升的液體食材倒進攪拌杯中。
- 切勿將超過最大指示分量的食材放進攪拌杯中。
- 為了在攪拌糊狀食物時發揮最佳效果，請將攪拌杯裝至半滿，然後分批處理食材。

碎肉機

碎肉

確保按圖 4 進行組裝及使用。

使用後，徹底清潔並擦乾產品。

在金屬部件上塗上一層薄薄的食用油，以防氧化。
再次使用前徹底清潔。

碎肉機用於切碎生肉或熟肉。

如果肉塊卡在料斗中，請按照以下步驟重置：

- 1 關閉並拔除本產品的插頭。
- 2 拆除料斗組件。
- 3 清除堵塞物。
- 4 重新組裝料斗。
- 5 接駁電源，然後重新選擇速度。

備註

- 請勿研磨骨頭、堅果或其他堅硬食材。
- 切勿使用凍肉進行碎肉。碎肉前，先將肉類解凍。建議使用直接從雪櫃取出的肉類。
- 避免使用酸性（低 pH 值）食材。
- 將肉類推入料斗時，請勿推入過多或過度施壓。這有助避免產品負荷過重。

貼士

- 剔去肉類中的骨頭、軟骨和肌腱，以免在碎肉過程中堵塞產品。
- 根據您對碎肉精細程度的偏好，選擇粗磨盤或精磨盤。

炮製香腸

確保按圖 5 進行組裝及使用。

備註

- 先把肉切碎再製成香腸。
- 確保料斗上的凸出物與摩打的凹槽對齊。
- 不要阻塞灌香腸喇叭的排氣槽。
- 香腸切勿做得過厚，以免撐破腸皮。
- 保持腸皮濕潤，以免粘在灌香腸喇叭上。

5 清潔

警告

- 清潔裝置前，請拔除電源插頭。
- 請參閱圖表（圖6），了解使用水、洗碗機及/或濕布清潔部件的資料。

- 1 請用濕布清潔摩打裝置。
- 2 請用混有少量清潔劑的熱水（低於 60°C）清潔其他部件，或使用洗碗碟機進行清潔。
- 3 清洗後請將裝置及配件存放在乾燥的地方。

6 保固與支援

Philips 為這款產品提供購買後 2 年保養。此保養不適用於因不正確使用或維護不良而造成的損壞。詳情於網上提供，請瀏覽我們的網站 www.philips.com/support。

5 التنظيف

تحذير

- افصل الطاقة عن الجهاز قبل تنظيفه.
- راجع الجدول (الصورة رقم 6) للحصول على معلومات حول تنظيف القطع بواسطة المياه و/أو الجلاية و/أو قطعة قماش رطبة.

- 1 نظّف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة.
- 2 نظّف القطع الأخرى بالمياه الساخنة (> 60 درجة مئوية) وبعض من سائل الجلي أو في الجلاية.
- 3 احتفظ بالجهاز والملحقات في مكان جاف بعد التنظيف.

6 الضمان والخدمة

تقدّم Philips ضمانًا لمدة سنتين على هذا المنتج بعد شرائه. هذا الضمان غير صالح في حال وجود عطل بسبب الاستخدام غير الصحيح أو الصيانة الرديئة. تتوفر معلومات إضافية عبر الإنترنت، يرجى زيارة موقع ويب الخاص بنا www.philips.com/support.

ملاحظة

- لا تطحن أبدًا العظام أو المكسرات أو أي مواد صلبة أخرى.
- لا تطحن أبدًا اللحم المجمّد. قبل طحن اللحم، قم بإزالة الجليد عنه. يوصى باستخدام اللحم من البزاد مباشرة.
- تجنّب المكونات الحمضية (التي تحتوي على معدل حموضة منخفض).
- لا تدفع كمية كبيرة من اللحم أو تضغط بقوة عند دفع اللحم إلى داخل القادوس. يمكن لهذا أن يمنع زيادة الحمل على الجهاز.

تلميح

- أزل العظام والغضروف والأعصاب من اللحم لتفادي تشكل أي عوائق أثناء القرم.
- اختر قرص الطحن الخشن أو قرص الطحن الناعم بحسب تفضيلات دقة القرم.

صنع النقائق

تأكد من أنك تتركب الجهاز وتستخدمه وفقًا للصورة رقم 5.

ملاحظة

- افرم اللحم أولاً قبل تحضير النقائق.
- تأكد من محاذاة النتوءات على القادوس مع الحزوز على المحرك.
- لا تعرّض منافذ الهواء في البوق للانسداد.
- يجب ألا تكون النقائق سميكة جداً إذا كان جلد النقائق ممداً أكثر من اللازم.
- يجب المحافظة على رطوبة جلد النقائق منعاً لالتصاقه على بوق النقائق.

- لا تفتح الغطاء إطلاقاً لوضع يدك على أي شيء، في الدورق عندما يكون الخلط قيد التشغيل.
- لإضافة مكونات سائلة أثناء الخلط، قم بسكبها في دورق الخلط باستخدام فتحة التغذية ومن خلال إزالة كوب القياس.
- قطع المكونات الصلبة إلى قطع صغيرة قبل معالجتها.
- إذا أردت تحضير كمية كبيرة، يمكنك خلط دفعات صغيرة من المكونات بدلاً من خلط الكمية الكبيرة في الوقت نفسه.
- لتفادي التسرب: عند خلط سائل يميل إلى تشكيل رغوة (الحليب، مثلاً)، لا تضع أكثر من ليتر واحد من السائل في دورق الخلط.
- ضع المكونات في دورق الخلط من دون تجاوز إشارة المستوى الأقصى.
- للحصول على أفضل النتائج أثناء خلط البوريه السميك، املاً دورق الخلط لنصفه وقم بخلط المكونات على دفعات منفصلة

- لتفادي الطرطشة، قم دائماً بزيادة السرعة تدريجياً.
- **الغطاء الواقعي من الطرطشة:** ثبت الغطاء الواقعي من الطرطشة على الحامل قبل استخدام أدوات الوعاء. أزل حاجب الطرطشة قبل رفع ذراع الحامل. يمكنك إضافة مكونات من خلال فتحة الغطاء.
- **الخفق:** قبل خفق بياض البيض أو الكريمة، تأكد من أن الوعاء والخفاقة هما جافين وخاليين من الدهون.
- **العجن:** استخدم خفاقة العجين لعجن الخميرة لصنع الخبز والبيتزا. يجب ضبط كمية السائل لتحضير العجينة وفقاً لظروف الرطوبة ودرجة الحرارة.
- إذا احتجت إلى إعادة عجن العجينة بواسطة أداة المطبخ، اضغط على العجينة إلى أسفل الوعاء لتفادي التفافها حول الأداة. احرص على إعادة عجن العجينة باستخدام السرعة الموصى بها.

الخلط

تأكد من أنك تركب الخلط وتستخدمه وفقاً للصورة رقم ٣.

الخلط: لخلط مشروبات الفاكهة والمشروبات المخفوقة والعصير ولسحق الثلج

لسحق الثلج، قم بتدوير الزر إلى السرعة P بشكل متكرر حتى يتم سحق الثلج إلى أجزاء ناعمة.

مفرمة اللحوم

فرم اللحم

متأكد من أنك تركب الجهاز وتستخدمه وفقاً للصورة رقم 4.

بعد الاستخدام، قم بتنظيف الجهاز وجففه بالكامل.

ضع طبقة رقيقة من زيت الطهي على الأجزاء المعدنية لمنع الأكسدة. نظفها جيداً قبل الاستخدام التالي.

مفرمة اللحم معدة لفرم اللحوم النيئة أو المطبوخة.

عندما يعلق اللحم في القادوس، اتبع الخطوات أدناه لإعادة الضبط:

- 1 قم بإيقاف تشغيل الجهاز وبفصل الطاقة عنه.
- 2 فك القادوس.
- 3 أرل العوائق.
- 4 أعد تركيب القادوس.
- 5 قم بتوصيل قابس الطاقة بمصدر التزويد بالطاقة وأعد تحديد السرعة المطلوبة.

3 قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل استخدام آلة المطبخ والملحقات للمرة الأولى، نظف القطع التي تلامس الطعام بشكل جيد. لا يمكنك تشغيل الجهاز وتوصيله بمصدر الطاقة إلا بعد تجميع الملحقات بشكل صحيح.

الإيقاف التلقائي

ستتوقف آلة المطبخ عن التشغيل تلقائيًا بعد 15 دقيقة من التشغيل المتواصل. يمكن لهذا أن يمنع حدوث مشاكل محتملة في الأمان بفعل الاستخدام المطول.

الحماية من الحمل الزائد

ستتوقف آلة المطبخ تلقائيًا عندما يكون الحمل زائدًا. اتبع الخطوات التالية لإعادة تعيين الجهاز عندما يكون الحمل زائدًا وعند تمكين وظيفة إيقاف التشغيل التلقائي للحماية:

- 1 أدر المفتاح إلى ٠ ثم افصل الطاقة عنه.
- 2 أزل بعض المكونات لتخفيف الحمل.
- 3 اترك الجهاز ليبرد لدقائق قليلة.
- 4 قم بتوصيل قابس الطاقة بمصدر التزويد بالطاقة وأعد تحديد السرعة المطلوبة.

4 استخدام آلة المطبخ

أدوات وعاء الخلط

ملاحظة

- تأكد من أن المفتاح على الوضعية ٠ قبل تركيب المضرب أو المخفقة أو خفاقة العجين.
- يمكن معالجة ما يصل إلى 1000 غ من الطحين بالإضافة إلى مكونات أخرى في الوعاء.
- التزم بالكميات ووقت الخلط وسرعته الموصى بها كما هو مبين في الصورة رقم 7. لا تتخطى سرعة المعالجة الموصى بها لتفادي إلحاق الضرر بالآلة.
- تأكد من أن الغطاءين (للخلط ومفرمة اللحم) على الذراع مثبتان بإحكام قبل استخدام آلة المطبخ.

تأكد من اختيار الملحق المطلوب من بين الأقراص التالية وركب الأجزاء وفقًا للصورة رقم 2.

الاسم	الغرض
	• لصنع الخبز والبيتزا • سرعة المعالجة الموصى بها: 1-4
	• لصنع قوالب الحلوى والبسكويت والفطائر والمعجنات والبطاطا المهروسة وعجينة الباستا والخبز الخالي من الغلوتين والزبدة الباردة • سرعة المعالجة الموصى بها: 1-8
	• لخفق بياض البيض والكريمة وحلوى المeringue والموس والسوفليه. • سرعة المعالجة الموصى بها: 3-8

- ④ الوعاء
- ⑤ محدد السرعة (المفتاح الدوار)
- ⑥ زر ضبط المؤقت
 - يستخدم لزيادة أو تقليل وقت المعالجة حسب الحاجة.
- ⑦ زر تحرير الذراع
- ⑧ الغطاء الخلفي (للخلط)
 - تأكد من إغلاق الغطاء الخلفي بإحكام قبل استخدام أدوات الوعاء أو ملحقات المفreme.
- ⑨ خفاقة العجين
- ⑩ خفاقة
- ⑪ أداة الخفق
- ⑫ المطحنة (اختيارية)

المفreme (طراز 21/HR7962 فقط)

- ⑬ صينية التغذية
- ⑭ أبواب النفاثق
 - A: بوق نفاثق صغير (قطر 12 مم)
 - B: بوق نفاثق كبير (قطر 22 مم)
- ⑮ فاصل النفاثق
- ⑯ الحلقة اللولبية
- ⑰ أقراص الطحن
 - A: قرص الطحن الناعم (قطر 5 مم)
 - B: قرص الطحن الخشن (قطر 8 مم)
- ⑱ أداة القص/السكين
- ⑲ العمود الدودي
- ⑳ وعاء الفرغ المعدني
- ㉑ الدافعة
- ㉒ غطاء الدافعة

الخلط (الطراز 21/HR7962 فقط)

- ㉓ غطاء دورق الخلط
- ㉔ كوب القياس
- ㉕ وعاء الخلط

- لدى استخدام أدوات جهاز المطبخ، التزم بالكميات ووقت المعالجة والسرعة المشار إليها في دليل المستخدم. اتبع الوصفات كما هو موضح في تطبيق NutriU.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. راجع الإرشادات حول التنظيف والجدول ذا الصلة في دليل المستخدم.
- لا تستخدم أبداً أي ملحقات أو أجزاء من أي شركة مصنعة أخرى لا توصي بها Philips على وجه الخصوص. إذ يؤدي استخدام هذه الملحقات أو القطع إلى إبطال الضمان.
- دع المكونات الساخنة تبرد (>60 درجة مئوية) قبل معالجتها.
- دع دائماً الجهاز يبرد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة، بعد كل دفعة تعالجها.
- مستوى الضجيج: Lc = 87 ديسيبل [A]

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق جهاز Philips هذا مع كل المعايير والأنظمة المطبقة المتعلقة بالتعرض للحقول الكهرومغناطيسية.

إعادة التدوير



يشير هذا الرمز إلى ضرورة عدم التخلص من المنتجات الكهربائية مع النفايات المنزلية العادية.

اتبع القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الكهربائية بطريقة منفصلة.

2 نظرة عامة (الصورة رقم 1)

آلة المطبخ

- ① الغطاء الأمامي (لمفreme اللحم)
 - تأكد من إغلاق الغطاء الأمامي بإحكام قبل استخدام أدوات الوعاء أو الخلط.
- ② حلقة توصيل الأدوات
- ③ حاجب الطرشرة

1 مرحباً بك

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدّمه Philips،
سجّل منتجك على www.philips.com/welcome.
اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز
واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.
لمزيد من الأفكار الملهمة والوصفات والمعلومات
حول المنتج، تفضّل زيارة
www.philips.com/welcome أو نزل تطبيق
NutriU المجاني* لنظام iOS™ أو Android™.



* قد لا يتوفر تطبيق NutriU في بلدك. في هذه
الحالة، يُرجى الدخول إلى موقع Philips الإلكتروني
المحلي للحصول على أفكار ملهمة

تحذير

- لا تغمر وحدة المحرك بالماء ولا تغسلها
تحت الصنبور.
- قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، تأكد
من توافق الفولتية المشار إليها في الجزء
السفلي من الجهاز مع فولتية الطاقة
المحلية.
- لا تستخدم الجهاز في حال كان سلك الطاقة
أو المقبسي أو الغطاء الواقعي أو المصفاة
الدوارة أو أي قطع أخرى تالفة أو تظهر عليها
تشققات.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله
من قبل Philips أو مركز خدمة مخوّل من
قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب
أي خطر.
- يمكن للأشخاص الذين يعانون نقصاً في
القدرة الجسدية أو الحسية أو العقلية أو
أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة
في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم
إرشادات تتعلق بالاستخدام بطريقة آمنة
وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.
- يمنع الأطفال من اللعب بالجهاز.
- لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. أبقِ
الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.

- لا تترك إطلاقاً الجهاز قيد التشغيل بدون
مراقبة.
- قم بفك المخففة أو المضرب أو خفاقة
العجين من جهاز المطبخ قبل غسل الأدوات.
إذا علقت أدوات الوعاء، فافصل الجهاز عن
مصدر الطاقة قبل إزالة المكونات التي
تعيق عمل أدوات الوعاء.
- في حال التصق الطعام بجوانب وعاء الخلط
أو دورق الخلاط، أوقف تشغيل الجهاز، ثم
استخدم ملعقة مسطحة (غير مرفقة) لإزالة
الطعام الملتصق على الجوانب.
- لا تضع أصابعك أو أي غرض (الملعقة
المسطحة) في وعاء الخلط أثناء استخدام
أي من الأدوات عندما يكون الجهاز قيد
التشغيل.
- يُرجى توخي الحذر إذا تم سكب سائل ساخن
في الوعاء أو دورق الخلاط، إذ يمكن أن
يتم قذفه إلى الخارج بفعل عملية التبخير
المفاجئة.
- لا تثبت أكثر من أداة أو ملحق واحد بآلة
المطبخ وتستخدمها في الوقت نفسه.
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط.
- يُرجى توخي الحذر عند استخدام شفرات
التقطيع الحادة وعند إفراغ الوعاء وأثناء
التنظيف

تنبيه

- أوقف تشغيل الجهاز دائماً وافصله عن
مصدر الطاقة في حال تركه بدون مراقبة
وقبل تجميعه أو فكّه أو تنظيفه أو تغيير
الملحقات أو لمس الأجزاء التي تتحرك أثناء
الاستخدام.
- بهدف تفادي أي خطر ناجم عن إعادة تعيين
القاطع الحراري عن غير قصد، يجب عدم
تشغيل هذا الجهاز بواسطة جهاز تحويل
خارجي، كالمؤقت، أو توصيله بدائرة كهربائية
يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بشكل منتظم
من الأداة.
- أوقف دائماً تشغيل الجهاز من خلال تدوير
المفتاح إلى 0.
- انتظر دائماً حتى تتوقف القطع التي تتحرك
بعد إيقاف تشغيل الجهاز وفصل الطاقة عنه
قبل رفع ذراع الحامل أو فتح قطع أي من
الملحقات على الحامل أو فكّها أو إزالتها عنه.







PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V. 是本产品的担保方。

2023 © Versuni Holding B.V.

3000.083.2805.4 (10/05/2023)

